

®

MICROWAVE OVEN

Use and Care Guide

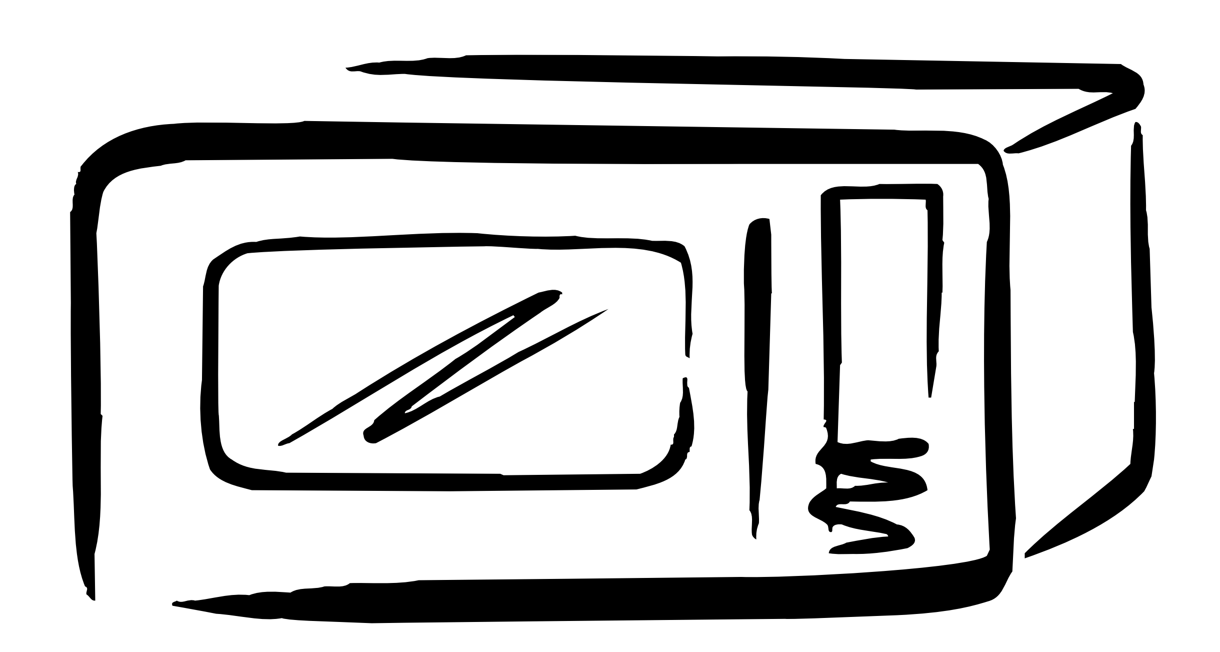
HORNO DE MICROONDAS

Manual de uso y cuidado

Models/Modelos 721.66339

ENGLISH

ESPAÑOL



Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

P/No.: MFL47278401

www.sears.com

TABLE OF CONTENTS

ENGLISH

WARRANTY

One Year Limited Warranty

When assembled, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, return it to any Sears store, Sears Parts & Repair Center or other Kenmore outlet for free repair.

If this appliance is used for other than private family purposes, this warranty applies for only 90 days from the date of purchase.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States and Canada.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

ENGLISH

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- DO NOT attempt to operate this oven with the door open, since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. **It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.**
- DO NOT operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  — door (bent),
  — hinges and latches (broken or loosened),
  — door seals and sealing surfaces.
- DO NOT place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- THE OVEN should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded! If an electrical short circuit occurs, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. Insert the plug into an outlet that is properly installed and grounded.

⚠ WARNING

If you use the grounding plug improperly, you risk electric shock.

Ask a qualified electrician or the Sears Service Department if you do not understand the grounding instructions or if you are not certain whether the appliance is properly grounded.

This appliance has a short power supply cord to reduce the risk of anyone tripping over or becoming entangled in the cord. You may use an extension cord if you are careful.

If you use an extension cord, be sure that:

- The extension cord has the same electrical rating as the appliance.
- The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.
- The extension cord is a grounding-type 3-wire cord.
- The extension cord does not drape over a countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
- The electrical cord is dry and not pinched or crushed in any way.

NOTE: This oven draws 12.5 amperes at 120 volts, 60 hz.

ELECTRONIC INTERFERENCE

1. Microwave oven operation may interfere with TV, phone, or radio reception.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
   a. Clean the door and the sealing surfaces of the oven.
   b. Reorient the receiving antenna of radio or TV.
   c. Relocate the microwave oven in relation to the TV, phone, or radio.
   d. Move the microwave oven away from the receiver.
   e. Plug the microwave oven into a different outlet so the microwave oven and receiver are on different branch circuits.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions below will tell you how to use your microwave oven to avoid harm to yourself or damage to your oven.

⚠WARNING – To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

1. **Read all the instructions before using your microwave oven.**
2. **Do not allow children to use this oven without close supervision!**
3. Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** found on page **4**.
4. **Do not tamper with the built-in safety switches on the oven door!** The oven has several built-in safety switches to make sure the power is off when the door is open.
5. **When cleaning the door and the surfaces that touch the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents and a sponge or soft cloth.**
6. **If your oven is dropped or damaged**, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
7. **To avoid a fire hazard:**
   a) **Do not overcook foods.** It can cause a fire in the oven.
   b) **Do not use recycled paper products in your oven.** They can contain particles that can cause arcing or may ignite.
   c) **Do not overcook potatoes.** Overcooking could cause a fire.
   d) **Do not store combustible items** (bread, cookies, etc.) in the oven because if lightning strikes the power lines, it may cause the oven to turn ON.
   e) **Do not use wire twist-ties in the oven.** Be sure to remove them before placing the item in the oven.
   f) **Do not use the cavity for storage purposes.** Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
8. **If a fire should start:**
   a) **Keep the oven door closed.**
   b) **Turn the oven off.**
   c) **Disconnect the power cord or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.**
9. **Do not use this oven for commercial purposes.**This microwave is made for household use only.
10. **Install or locate this appliance in accordance with the provided** installation instructions.
11. **To avoid electric shock:**
    a)**This appliance must be grounded!** Connect it only to a properly grounded outlet. (See the Grounding Instructions on page 4.)
    b) **Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug,** if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
    c) **Do not immerse the electrical cord or plug in water.**
    d) **Keep the cord away from heated surfaces.**
    e) **This appliance should be serviced only by qualified service personnel**
12. Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to persons:
    1) Do not overheat the liquid.
    2) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
    3) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container once heating has begun.
    4) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
    5) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
13. **Keep the glass tray and the turntable roller rest in the oven when you are cooking.**
14. **Do not use the oven outdoors. Do not store the oven outdoors.**
15. **Do not use this product near water.**
    – For example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar location.
16. **Do not cover or block any openings in the oven.**
17. **Do not run the microwave oven empty.**
18. **Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.**
19. **Do not heat glass turntable excessively.**
    – Do not cook bacon directly on the glass turntable.
    – Do not allow the gray film on special microwave cooking packages to touch the glass turntable. Put the package on a microwave-safe dish.
    – Keep a browning dish at least 3/16 in. (.5 cm) above the glass turntable. If you use the browning dish incorrectly, you could break the glass turntable.
20. **Be careful not to chip or scratch the edges of the turntable.** Chips or scratches may cause the turntable to break during use.
21. Some items (for example, whole eggs, sealed containers and closed glass jars) are able to explode and should not be heated in this oven.
22. **Use this appliance only for its intended use as described in this manual.** Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not intended for industrial or laboratory use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

SPECIFICATIONS

Power Supply	120V AC, 60 Hz
Rated Power Consumption	1650W
Microwave Output	*1200W
Rated Current	13.8A
Overall Dimensions(WxHxD)	21 7/8"x12 1/2"x17 1/8"
Oven Cavity Dimensions(WxHxD)	14 11/16"x9 5/8"x15 5/8"
Capacity of Oven Cavity	1.2 cu.ft

*IEC 60705 RATING STANDARD
Specifications subject to change without prior notice.

INSTALLATION

Carefully remove your Kenmore microwave oven from the shipping carton. Be sure to remove all packing materials from the oven cavity before use.

A. Circuits

For safety purposes this oven must be plugged into a 20-amp circuit. No other electrical appliances or lighting circuits should be on this line. If in doubt, consult a licensed electrician.

B. Placement of the Oven

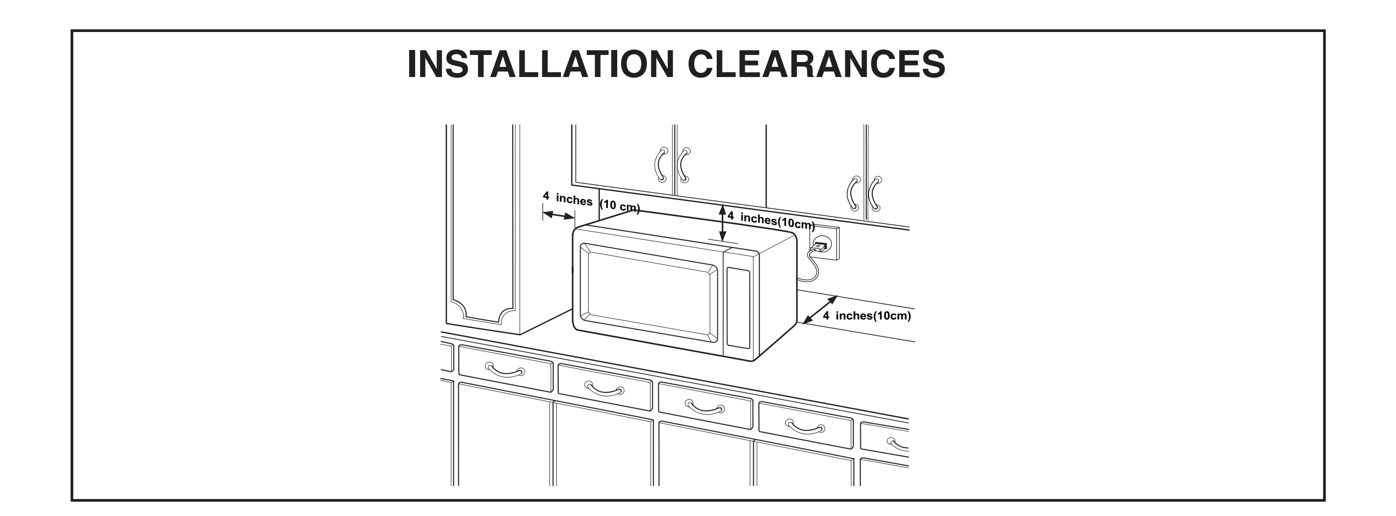
Your microwave oven can be placed easily in your kitchen, family room, or anywhere else in your home. Place the oven on a flat surface such as a kitchen countertop or a specially designed microwave oven cart at least 39.4 in. (100 cm) from the floor. Do NOT place your microwave oven over a range, cooktop, or other heat-producing appliances. Free airflow around the oven is important. Allow at least 4 in. (10 cm) of space at the top, sides, and back of the oven for proper ventilation.

C. Turntable Installation

Place the turntable roller rest in the circle on the oven floor and then place the glass turntable on the turntable roller rest.

NOTES:

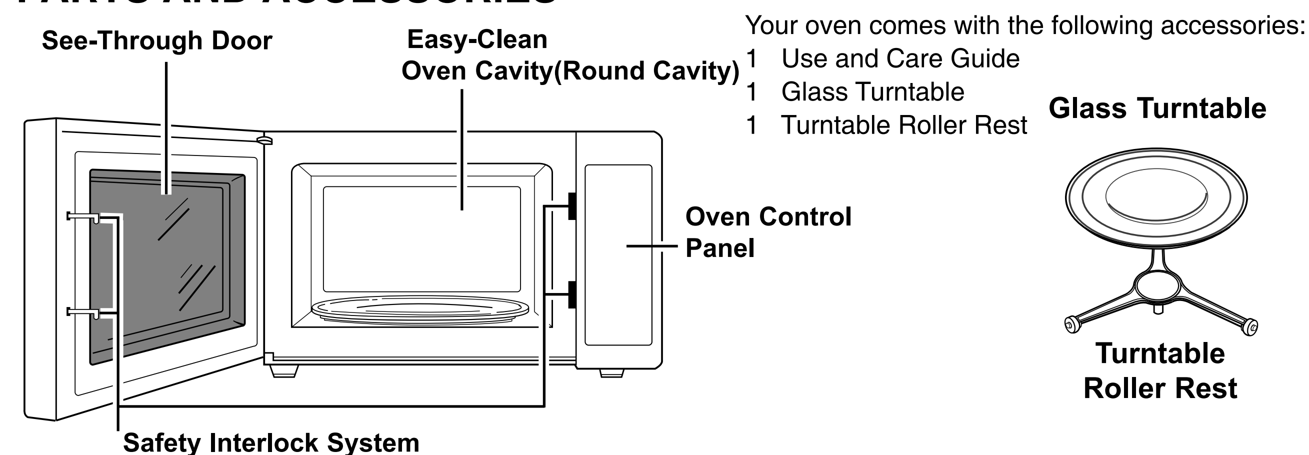
- Never place the glass turntable in the oven upside down. Blocking the air inlet and/or outlet openings can damage the oven.
- Never operate the oven without the turntable in place.



⚠ WARNING

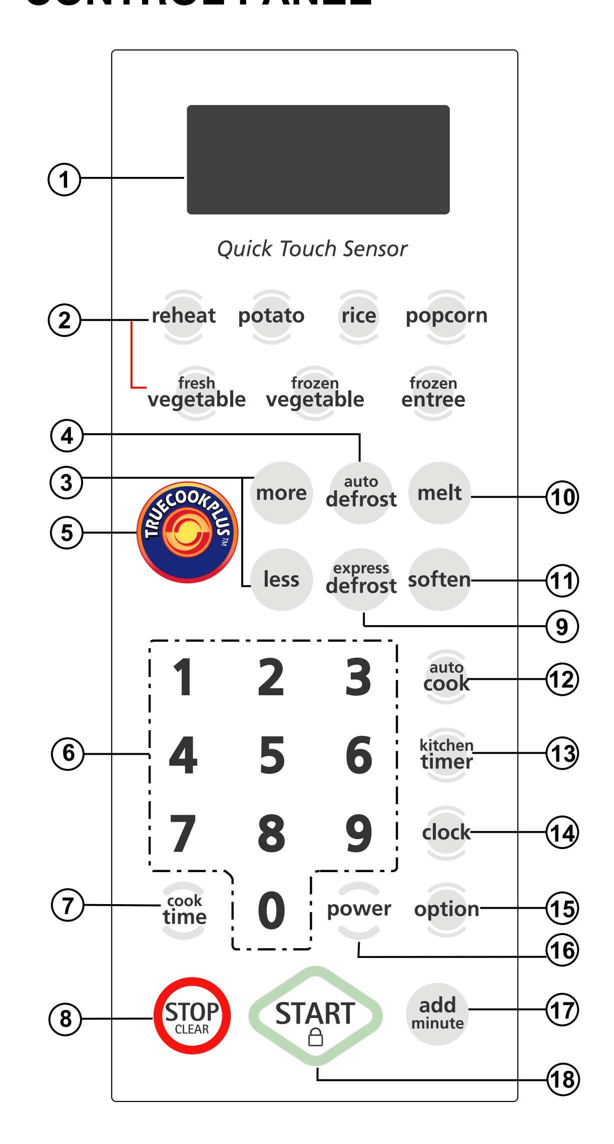
To reduce the risk of fire or electric shock, do not install closer than 4 inches to side and back wall.

PARTS AND ACCESSORIES



Your oven comes with the following accessories:
1 Use and Care Guide
1 Glass Turntable
1 Turntable Roller Rest

CONTROL PANEL



1. **DISPLAY.** The display includes a clock and indicators that tell you time of day, cooking time settings, and cooking functions selected.
2. **QUICK TOUCH SENSOR.** These pads allow you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and power levels.
3. **MORE / LESS.** All of the one touch cook and Timed Cook can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.
   MORE ➡ Press MORE will add 10 seconds to the cooking time.
   LESS ➡ Press LESS will subtract 10 seconds to the cooking time.
4. **AUTO DEFROST.** This pad is an accurate defrosting method for frozen meat, poultry and fish up to 6.0 lbs.
5. **TrueCookPlus®.** Touch this pad to cook food according to TrueCookPlus® code.
6. **NUMBER PADS.** Touch Number Pads to enter cooking time, power level, quantities, or food categories.
7. **COOK TIME.** Touch this pad to set a cooking time.
8. **STOP/CLEAR.** Touch this pad to stop the oven or clear entries.
9. **EXPRESS DEFROST.** This pad provides you with the quick defrosting method for 1.0 pound frozen foods.
10. **MELT.** Touch this pad to melt chocolate, cheese, butter, or marshmallows.
11. **SOFTEN.** Touch this pad to soften ice cream, cream cheese, butter, or frozen juice.
12. **AUTO COOK.** Touch this pad to select programming food items.
13. **KITCHEN TIMER.** Touch this pad to use your microwave oven as a kitchen timer.
14. **CLOCK.** Touch this pad to enter the time of day.
15. **OPTION.** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, scroll speed and weight.
16. **POWER.** Touch this pad to set a cooking power.
17. **ADD MINUTE** .Touch this pad to cook at 100% cook power for 1 minute to 99 minutes and 59 seconds.
18. **START.** Touch this pad to start all entries (except the Quick Touch Sensor, Express Defrost, Auto Cook and Add Minute function which start automatically) and to turn Child Lock on or off.

ENGLISH

COOKWARE GUIDE

Most heat-resistant, non-metallic cookware is safe for use in your microwave oven. However, to test cookware before using, follow these steps:
1. Place the empty cookware in the microwave oven.
2. Measure 1 cup of water in a glass measuring cup and place it in the oven beside the cookware.
3. Microwave on 100% power for 1 minute. If the dish is warm, it **should not** be used for microwave cooking.

USE	DO NOT USE
Ovenproof Glass • Glass treated for use in high-intensity heat includes utility dishes, bread dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles, and bowls without metallic trim. **China** • Bowls, cups, serving plates, and platters without metallic trim can be used in your oven. **Plastic** • When using plastic wrap as a cover, make sure that the dish is deep enough so the plastic wrap does not touch the food. As the food heats, it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. • Place plastic wrap loosely over the top of the dish and secure it by pressing the wrap to the sides of the dish. • Vent by turning back one corner of the plastic wrap. This will allow excess steam to escape. • Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers, and plastic bags **only for short time cooking. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.** **Paper** • Microwave-safe paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design can be used in your oven. • Refer to the manufacturer's label for use of any paper product in the microwave oven.	**Metal Utensils** • Metal shields food from microwave energy and produces uneven cooking. Avoid metal skewers, thermometers, or foil trays. • Metal utensils can cause arcing, which is a discharge of electric current. Arcing can damage your microwave oven. **Metal Decoration** • Do not use metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. **Centura™ Tableware** • The Corning Company recommends that you **don't use** Centura tableware and some Corelle™ closed-handle cups for microwave cooking. **Aluminum Foil** • Do not use large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause arcing. • Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. • Keep **all** aluminum foil at least 1 inch from the wall and door of the oven. **Wood** • Wooden bowls, boards, and baskets will dry out a may split or crack when you use them in the microwave oven. **Tightly Closed Containers** • Tightly closed cookware can explode. Be sure to leave an opening for steam to escape from covered cookware. **Brown Paper** • Avoid using brown paper bags. They absorb heat and could burn. **Metal Twist-Ties** • Always remove metal twist-ties as they can become hot and cause a fire.

TIPS FOR MICROWAVE COOKING

BROWNING
Meat and poultry with high fat content that are cooked for 10 or 15 minutes or longer will brown lightly. Foods cooked a shorter time can be brushed with a browning agent, such as Worcestershire sauce, soy sauce, or barbecue sauce.

COVERING
A cover traps heat and steam and causes the food to cook more quickly. Use a lid or microwave-safe plastic wrap with one corner folded back to vent the excess steam. Lids on glass casseroles can become hot during cooking. Handle carefully. Waxed paper will prevent the food from splattering in the oven and help retain heat. When warming bread items, use waxed paper, napkins, or paper towels. To absorb extra moisture, wrap sandwiches and fatty foods in paper towels.

SPACING
Arrange individual foods, such as baked potatoes, cupcakes, and hors d'oeuvres' in a circle and at least 1 inch apart. This will help the food cook more evenly.

STIRRING
Stirring blends flavors and redistributes the heat in foods. Always stir from the outside toward the center of the dish. Food at the outside of the dish heats first.

TURNING
Large foods, such as roasts and whole poultry, should be turned so that the top and bottom cook evenly. Also turn over chicken pieces and chops.

ARRANGEMENT
Do not stack food. Arrange in a single layer in the dish for more even cooking. Because dense foods cook more slowly, place thicker portions of meat, poultry, fish, and vegetables toward the outside of the dish.

TESTING FOR DONENESS
Because foods cook quickly in a microwave oven, you need to test frequently for doneness.

STANDING TIME IN OVEN
Depending on density, food often needs to stand from 2 -15 minutes either in or outside the oven after cooking power shuts off. Outside of oven, you usually need to cover food during standing time to retain heat. Remove most foods when they are slightly undercooked and they will finish cooking during standing time. The internal temperature of food will rise about 10°F during standing time.

SHIELDING
To prevent some portions of rectangular or square dishes from overcooking, you may need to shield them with small strips of aluminum foil to block the microwaves. You can also cover poultry legs and wing tips with foil to keep them from overcooking. **Always keep foil at least 1 inch from oven walls** to prevent arcing.

PIERCING
Pierce the shell, skin, or membrane of foods before cooking to prevent them from bursting. Foods that require piercing include yolks and whites of eggs, hot dogs, clams, oysters, and whole vegetables, such as potatoes and squash.

CLEANING

Wipe the oven inside and outside with a soft cloth and a mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. This should be done weekly or more often, if needed. Never use cleaning powders or rough pads.
Excessive oil splatters on the inside top will be difficult to remove if left for many days. Wipe splatters with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon.

REMOVABLE PARTS
The turntable and turntable roller rest are removable. They should be hand-washed in warm (not hot) water with a mild detergent and a soft cloth. Once they are clean, rinse well and dry with a soft cloth. Never use cleaning powders, steel wool, or rough pads.

REMOVABLE PARTS CONTINUED
- The turntable may be cleaned at the sink. Be careful not to chip or scratch the edges as this may cause the turntable to break during use.
- The turntable roller rest should be cleaned regularly.

SPECIAL CARE
For best performance and safety, the inner door panel and the oven front frame should be free of food or grease buildup. Wipe often with a mild detergent; then rinse and wipe dry. Never use cleaning powders or rough pads.

After cleaning the control panel, touch STOP/CLEAR to clear any entries that might have been entered accidentally while cleaning the panel.

ENGLISH

HOW TO USE TrueCookPlus®

TrueCookPlus is a registered trademark of Microwave Science JV LLC. USA and world wide

WHAT IS TrueCookPlus® ?

TrueCookPlus® is the first ever way to microwave cook your food to perfection. Every time, in any size or power microwave oven anywhere in the world.

TrueCookPlus® SETUP

After you unpack and plug in your TrueCookPlus® oven, take a few moments to tell TrueCookPlus® your zip code.

Example : Setup your ZIP code



1. Press the **Stop / Clear** button



2. Press the **TrueCookPlus®** button three times

3. Enter your five digit U.S. Post Office zip code.



4. Press the **Start** button.

Once TrueCookPlus® knows your zip code, every time you enter a TrueCookPlus® code, TrueCook-Plus® will automatically adjust for your elevation above sea level.

NOTE:
In case of a power failure, your zip code does not need to be reset. Your zip code is saved in the microwave oven's memory. If the microwave oven is moved into a new zip code, the oven must be set up for the new zip code.

EXAMPLE: USING TrueCookPlus®



1. Press the **Stop/Clear** Button



2. Find the simple TrueCookPlus® code on your favorite food package or at *www.TrueCookPlus.com.* On your food package, your TrueCookPlus® code will appear on the TCP logo.



3. Press the **TrueCookPlus®** button on your microwave oven keypad.

4. You will hear a tone,then enter the TrueCookPlus® code on your microwave oven keypad.

1 2 3 4

5. For example, enter **1 2 3 4.** The display shows:

C 1234 TOUCH START



6. Press the **Start** button

7. TrueCookPlus® now manages your microwave cooking automatically. When TrueCookPlus® is done, you will hear a tone to indicate the cooking is done.

8. Your oven relies on you to enter the TrueCookPlus® code exactly as it appears on the food package or at *http://www.TrueCookPlus.com* If you enter an invalid TrueCookPlus® code, your oven will display CODE ERROR.

If you make an error while entering the numeric code or fail to press the TrueCookPlus® button before entering the code, your food may undercook, overcook or even burn.

CUSTOMIZING TrueCookPlus®

You may find that you would prefer TrueCookPlus® to cook your food more or less.

TrueCookPlus® can adjust to your tastes—to cook your food hotter or cooler -- automatically.

Example	
	1. Press the **Stop / Clear** button
	2. Press the **TrueCookPlus®** button twice
1	3. If you want less cooking time when you enter a TrueCookPlus® code, press 1. This will decrease the time by 6%.
3 4 5	4. If you want more cooking time when you enter a TrueCookPlus® code, press 3 for 3% more cooking time. Press 4 for 6% more cooking time and 5 for 9% more cooking time.
2	5. Press 2 to reset TrueCookPlus® to factory setting default time.
	6. Press the **Start** button

Note :
1 : Shorter (6%)
2 : Normal (Default)
3 or 4 or 5 : Longer (3%, 6%, 9%)

ENGLISH

ENGLISH

CLOCK

Example: To set the clock for 10:30 (AM).

Touch:	Display Shows:
1. STOP CLEAR	:
2. clock	: ENTER TIME OF DAY
3. 1 0 3 0	10 : 30 TOUCH ENTER
4. START	10 : 30 AM TOUCH 1 PM TOUCH 2
5. 1	AM 10 : 30 TOUCH START
6. START	AM 10 : 30

NOTE: This is a 12 hour clock. You can switch between AM and PM by touching 1 or 2 after step 4.

ADD MINUTE

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power without the need to touch START.

Example: To cook for 2 minutes.

Touch:		Display Shows:
1. STOP CLEAR		Time of day.
2. add minute	Twice	Time counting down and POWER 100

NOTE: If you touch **ADD MINUTE**, it will add 1 minute up to 99 minutes 59 seconds.

KITCHEN TIMER

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99 minutes and 99 seconds.

Example: To set 3 minutes.

Touch:	Display Shows:
1. kitchen timer	: ENTER TIME IN MIN AND SEC
2. 3 0 0	3 : 00 TOUCH START
3. START	3 : 00 **TIMER** and time counting down.

CHILD LOCK

You can use this safety feature to lock the control panel so that children cannot use the oven when you do not want them to and when you are cleaning the oven.

To set CHILD LOCK:

Touch:		Display Shows:
1. STOP CLEAR		Time of day.
2. START	Touch and hold until LOCKED appears in the display (approximately 4 seconds).	

To cancel CHILD LOCK:

Touch:		Display Shows:
1. START	Touch and hold until LOCKED disappears from the display (approximately 4 seconds).	Time of day.

QUICK TOUCH SENSOR OPERATION INSTRUCTION

Sensor touch cooking provides exciting new features to make microwaving easier. Sensor menu with all the popular food choices, helps you to reheat perfectly because it has been pre-programmed and can tell how long to reheat food items.

Categories:
Reheat, Potato, Rice
Popcorn, Fresh Vegetable
Frozen Vegetable, Frozen Entree

For most Quick Touch Sensor Cooking programs, a table with specific food examples and cooking instructions is provided in the next a few pages.

- The Sensor Touch system works by detecting a build-up of vapor.
- Make sure the door remains closed.
- Once the vapor is detected, two beeps will sound.
- Opening the door or touching the STOP/CLEAR pad before the vapor is detected will abort the process. The oven will stop.
- Before using Quick Touch Sensor, make sure the exterior of the reheating container and the interior of the oven are dry, to assure the best results.
- Room temperature should not exceed 95°F.
- Oven should be plugged in at least 5 minutes before sensor cooking.

POTATO (EXAMPLE)

SENSOR COOK allows you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and power levels. This oven automatically determines required cooking times for each food item.

Example: To cook potato

Touch:	Display Shows:
1. STOP CLEAR	Time of day.
2. potato	POTATO

ENGLISH

QUICK TOUCH SENSOR TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
Potato	Pierce each potato with a fork and place on the oven tray around the edge, at least one inch apart.	1~4 medium approx. 10 oz. each
Rice	Place rice and twice as much liquid (water or chicken or vegetable stock) in a 2-quart microwavable dish. Cover with plastic wrap. When cooking is complete, allow 10 minutes standing time. Stir for fluffier rice.	1~2 cups Use medium or long grain rice. Cook instant rice according to directions on the package.
Popcorn	Place only bag of prepackaged microwave popcorn on the center of turntable	Regular size Use one fresh bag of popcorn
Fresh Vegetable	Prepare as desired, wash, and leave residual water on the vegetables. Place in an appropriately-sized microwave container, cover with plastic wrap and vent.	1~4 cups
Frozen Vegetable	Remove from package, rinse off frost under running water. Place in an appropriately-sized microwave container, cover with plastic wrap and vent.	1~4 cups
Frozen Entrée	Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave-safe container, place on plate, cover with plastic wrap, and vent.	10~21 oz.

NOTE: If you open the door or press STOP during sensing, the process will be canceled.

ENGLISH

REHEAT

This feature allows you to reheat precooked room-temperature or refrigerated foods without selecting cooking times and power levels. This feature has 3 categories : dinner plate, soup/sauce, casserole. See the table below for more information.

Example : To reheat casserole.

Touch: / **Display Shows:**

1. STOP CLEAR — Time of day.
2. reheat — SELECT MENU 1 TO 3
3. 3 — CASSEROLE

The oven will reheat food automatically by sensor system.

REHEAT TABLE

Code	Cate-gory	Direction	Amount
1	**Dinner plate**	Place foods to be heated on dinner plate or similar dish. Cover with plastic wrap.	Approx. 8~16 oz.
2	**Soup/ Sauce**	Place foods to be heated in an appropriately sized microwave container. Cover with plastic wrap.	1~4 cups
3	**Casse-role**	Cover dish containing the casserole with plastic wrap.	1~4 cups

MORE/LESS

By using the more or less key, all of the **Soft , Melt, Time Cook, Sensor Cook** programs can be adjusted to cook food for a longer or shorter period of time. Pressing the more key will add 10 seconds to the cooking time each time the key is used. Pressing the less key will subtract 10 seconds of cooking time each time the key is used. However, you can adjust the cook time only after the cook time is displayed during Sensor cooking.

Example: To adjust the cooking time.

Touch: / **Display Shows:**

1. STOP CLEAR — Time of day.
2. 1 0 0 — 1:00 TOUCH START OR POWER LEVEL
3. START — 1:00 POWER 100
4. more — Remaining time will be increased by 10 seconds.

NOTE:
less Remaining time will be decreased by 10 seconds.

AUTO COOK

Use this function to cook food without entering a cook time or power. Refer to the “Auto Cook Table” below for more information.

Example: To cook 4 Slices of bacon.

Touch:	Display Shows:
1. auto cook	SELECT MENU 1 TO 6
2. 1	BACON TOUCH 1 TO 5
3. 3	4 SLICES TOUCH START
4. START	Time counting down and BACON

AUTO COOK TABLE

CODE	CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
1	Bacon	Place bacon strips on microwave bacon rack for best results. (Use dinner plate lined with paper towels if rack is not available).	2 to 6 slices
2	Frozen Roll/Muffin	Remove from display package and place on plate. (If muffins are over 3 oz. each, count as two when entering quantity.)	1 to 6 pieces (2~3 oz. each)
3	Fresh Roll/Muffin	Remove from display package and place on plate. (If muffins are over 3 oz. each, count as two when entering quantity.)	1 to 6 pieces (2~3 oz. each)
4	Beverage	Remove from display package and place on plate. (Be careful! The beverage will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out when the cup is moved.)	1 to 2 cups
5	Chicken Pieces	Place the chicken pieces in an appropriately sized microwaveable container, cover with plastic wrap, and vent.	0.5 to 2 lbs.
6	Hot Cereal	Prepare as directed on package and cook. Stir and allow standing time before eating. Use only instant hot cereal.	1 to 6 servings

ENGLISH

OPTION

OPTION provides four modes which make using your microwave oven quite handy. You can select SOUND ON/OFF, CLOCK ON/OFF, SCROLL SPEED and LBS/KG.

Example: To turn off Sound of beeper

Touch:	Display Shows:
1. STOP CLEAR	Time of day.
2. option	Four modes show in the display.
3. 1	SOUND ON TOUCH 1 OFF TOUCH 2
4. 2	SOUND OFF Time of day.

NOTE: To turn beep sound back on, repeat steps 1~3 then touch number 1.

Example: To select Kg unit:

Touch:	Display Shows:
1. STOP CLEAR	Time of day.
2. option	Four modes show in the display.
3. 4	LBS TOUCH 1 KG TOUCH 2
4. 2	KG Time of day.

NOTE: To change to LBS, repeat steps 1~3 then touch number 1

OPTION FUNCTION TABLE

NUMBER	OPTION	NUMBER	RESULT
1	SOUND ON / OFF	1	Sound On
		2	Sound Off
2	CLOCK ON / OFF	1	Clock On
		2	Clock Off
3	SCROLL SPEED	1	Slow speed
		2	Normal speed
		3	Fast speed
4	LBS / KG	1	Lbs
		2	Kg

NOTE: When the power cord is first plugged in, the default settings are Sound On, Clock On, Normal Speed and LBS.

MELT

The oven uses low power to melt foods (butter, chocolate, marshmallows and cheese). See the following table.

Example: To Melt 8 oz. Chocolate.

Touch:	Display Shows:
1. STOP CLEAR	Time of day.
2. melt	SELECT MENU 1 TO 4
3. 2	CHOCOLATE TOUCH 1 TO 2
4. 2	Touch number **2** 8 OZ TOUCH START
5. START	Time counting down and CHOCOLATE

MELT TABLE

Code	Cate-gory	Direction	Amount
1	**Butter/ Marga-rine**	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.	1, 2 or 3 sticks
2	**Chocol ate**	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.	4 or 8 oz.
3	**Cheese**	Use processed cheese food only. Cut into cubes. Place in a single layer in microwavable container. Stir at the end of cooking to complete melting.	8 or 16 oz.
4	**Marsh-mallows**	Large or miniature marshmallows may be used. Place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.	5 or 10 oz.

SOFTEN

The oven uses low power to soften foods (butter, ice cream, cream cheese, and frozen juice) See the following table.

Example: To Soften 8 oz. Ice Cream.

Touch:	Display Shows:
1. STOP CLEAR	Time of day.
2. soften	SELECT MENU 1 TO 4
3. 2	ICE CREAM TOUCH 1 TO 3
4. 2	Touch number **2** QUART TOUCH START
5. START	Time counting down and ICE CREAM

SOFTEN TABLE

Code	Cate-gory	Direction	Amount
1	**Butter**	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Butter will be at room temperature and ready for use in recipe.	1, 2 or 3 sticks
2	**Ice Cream**	Place container in oven. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	Pint, Quart, Half gallon
3	**Cream Cheese**	Unwrap and place in microwavable container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.	3 or 8 oz.
4	**Frozen Juice**	Remove top. Place in oven. Frozen juice will be soft enough to easily mix with water.	6, 12 or 16 oz.

AUTO DEFROST

Three defrost sequences are preset in the oven. The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.
For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange to get best defrost results. Three different defrosting levels are provided.

1 MEAT
2 POULTRY
3 FISH

*Available weight is 0.1~6.0 lbs.

Example: To defrost 1.2 lbs of ground beef.

Touch:	Display Shows:
1. auto defrost	MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3
2. 1	MEAT ENTER WEIGHT
3. 1 and 2 to enter the weight	1.2 Lbs TOUCH START
4. START	Time counting down and DEFROST

NOTE:
When you touch the START pad, the display changes to defrost time count down. The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START to resume the defrost cycle.

OPERATING TIPS
- For best results, remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- For best results, shape your ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

EXPRESS DEFROST

This feature should be used only when you defrost 1 pound of frozen ground beef.

Example: To defrost 1 lb Ground beef.

Touch:	Display Shows:
1. STOP CLEAR	Time of day.
2. express defrost	Time counting down and 1.0 Lbs DEFROST

AUTO DEFROST TABLE

Category	Food to be Defrosted
1 MEAT	**Beef** Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty **Lamb** Chops (1-inch thick), Rolled roast **Pork** Chops (½-inch thick), Hot dogs, Spareribs, Country-style ribs. Rolled roast, Sausage **Veal** Cutlets (1 lb., ½-inch thick)
2 POULTRY	**Poultry** Whole (under 4 lbs.), Cut-up, Breasts (boneless) **Cornish Hens** Whole **Turkey** Breast
3 FISH	**Steaks/Chops** Round beef steak, Tenderloin steak Lamb chops (1-inch thick) Pork chops (½-inch thick) Veal cutlets (1 lbs, ½-inch thick) **Fish** Fillets, Whole Steaks **Shellfish** Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops

EQUIVALENT WEIGHT TABLE

Ounces	Decimal Weight
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 – One-quarter pound
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 – One-half pound
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 – Three-quarters pound
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00

TIMED COOK

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH power (100%). Refer to the “Microwave Power Level Table” on page 20 for more information.

NOTE: If you do not select a power level, the oven will automatically cook at HIGH (100%) power.

Example: To cook for 5 minutes, 30 seconds at 80% power.

Touch:	Display Shows:
1. cook time	: ENTER COOKING TIME
2. 5 3 0	5 : 30 TOUCH START OR POWER LEVEL
3. power	5 : 30 POWER LEVEL ENTER POWER LEVEL 0 TO 10
4. 8	5 : 30 POWER 80 TOUCH START
5. START	Time counting down and POWER 80

ENGLISH

ENGLISH

MULTI-STAGE COOKING

For best results, some recipes call for different cook powers during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power level to another.

Example: To set a 2-stage cook cycle.

Touch:	Display Shows:
1. cook time	: ENTER COOKING TIME
2. 3 0 0 to set a 3 minute cook time for first stage.	3 : 00 TOUCH START OR POWER LEVEL
3. power	3 : 00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10
4. 8 to set an 80% cook power for the first stage.	3 : 00 POWER 80 TOUCH START
5. cook time	: ENTER COOKING TIME
6. 7 0 0 to set a 7 minute cook time for second stage.	7 : 00 TOUCH START OR POWER LEVEL
7. power	7 : 00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10
8. 5 to set an 50% cook power for the second stage.	7 : 00 POWER 50 TOUCH START
9. START	Time counting down and POWER 80

10. When the first stage is over, you will hear two short tones as the oven begins the second cook stage.

MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven has 10 cook power levels to let you cook or heat a wide variety of foods. Refer to the table below for suggestions:

Microwave Power Level Table

Power Level	Use
10 (High)	• Boiling water. • Making candy. • Cooking poultry pieces, fish, and vegetables. • Cooking tender cuts of meat. • Whole poultry.
9	• Reheating rice, pasta, and vegetables.
8	• Reheating prepared foods quickly. • Reheating sandwiches.
7	• Cooking egg, milk, and cheese dishes. • Cooking cakes, breads. • Melting chocolate.
6	• Cooking veal. • Cooking whole fish. • Cooking puddings and custard.
5	• Cooking ham, whole poultry, and lamb. • Cooking rib roast, sirloin tip.
4	• Thawing meat, poultry, and seafood.
3	• Cooking less tender cuts of meat. • Cooking pork chops, roast.
2	• Taking chill out of fruit. • Softening butter.
1	• Keeping casseroles and main dishes warm. • Softening butter and cream cheese.
0	• Standing time in or out the oven.

WARNING: Do not use aluminum foil during cooking cycle.

COOKING TIPS

Meat

1. No special techniques are required. Meat should be prepared as with conventional cooking. Season if desired. Always thoroughly defrost meat before cooking.
2. Place the meat on a microwave roasting rack or microwave-proof plate and place on the turntable.
3. Cook according to the Meat Cooking Table (below). Use the longer time for large cuts of meats and the shorter time for small cuts of meats. For thicker chops, use the longer time.
4. Turn the meat once halfway through the cooking time.
5. Let stand for 5~10 minutes wrapped in foil after cooking inside or outside of the oven.The standing time is very important as it completes the cooking process.
6. Make sure meat, especially pork, is thoroughly cooked before eating.

Meat Cooking Table

Meat	Microwave Power	Cooking Time Per Pound
BEEF		
Standing/Rolled Rib		
– Medium	8	9 1/2 to 11 1/2 minutes
– Well-done	8	11 1/2 to 14 minutes
Ground Beef (to brown for casserole)	HIGH (100%)	6 1/2 to 9 1/2 minutes
Hamburgers, Fresh or defrosted (4 oz. each)		
– 2 patties	HIGH (100%)	2 1/2 to 4 1/2 minutes
– 4 patties	HIGH (100%)	3 1/2 to 5 1/2 minutes
PORK		
Loin, Leg	8	12 1/2 to 16 1/2 minutes
Bacon		
– 4 slices	HIGH (100%)	2 1/2 to 3 1/2 minutes
– 6 slices	HIGH (100%)	3 1/2 to 4 1/2 minutes

NOTE: The times listed above are only a guide. Allow for difference in individual tastes and preferences. The times may also vary due to the shape, cut, and composition of the food.

Poultry

1. No special techniques are required. Poultry should be prepared as with conventional cooking. Season if desired.
2. Poultry should be thoroughly defrosted. Remove giblets and any metal clamps.
3. Prick the skin and brush lightly with vegetable oil unless the poultry is self-basting.
4. All poultry should be placed on a microwave roasting rack or a microwave-proof plate and placed on the turntable.
5. Cook according to the instructions in the Poultry Cooking Table below. Turn over halfway through the cooking time. Because of its shape, poultry has a tendency to cook unevenly, especially in very bony parts.Turning during roasting helps to cook these areas evenly.
6. Let stand for 5~10 minutes wrapped in foil after cooking before carving inside or outside of the oven. The standing time is very important, since it completes the cooking process.
7. Make sure poultry is thoroughly cooked before eating. Whole poultry is completely cooked when the juices run clear from the inside thigh when it is pierced with a sharp knife. Poultry pieces should be pierced with a sharp knife through the thickest part to ensure that the juices are clear and the flesh is firm.

Poultry Cooking Table

Poultry	Microwave Power	Cooking Time Per Pound
CHICKEN		
Whole	8	11 to 15 minutes
Breast (boned)	8	10 to 14 minutes
Portions	8	11 to 17 minutes
TURKEY		
Whole	8	11 to 15 minutes

NOTES:
- The times listed above are only a guide. Allow for difference in individual tastes and preferences. The times may also vary due to the shape, cut, and composition of the food.
- If whole poultry is stuffed, the weight of the stuffed bird should be used when calculating the cooking time.

COOKING TIPS (continued)

Fish

1. Arrange fresh or frozen fish in a large shallow non-metallic dish or casserole.
2. Cover with pierced microwave plastic wrap or casserole lid.
3. Place the dish on the turntable.
4. Cook according to the instructions in the Fish Cooking Table below. Flakes of butter can be added to the fish if desired.
5. Let stand as directed in the Cooking Table before serving.
6. After standing time, check to see that the fish is thoroughly cooked. The fish should be opaque and flake easily.

Fish Cooking Table

Fish	Microwave Power	Cooking Time Per Pound	Butter	Standing Time
Fish Fillets	HIGH	4½ to 8 minutes	Add 1 to 2 tbsp lemon juice (15 to 30 ml)	2 to 3 minutes
Whole Mackerel, Cleaned and Prepared	HIGH	4½ to 8 minutes	–	3 to 4 minutes
Whole Trout, Cleaned and Prepared	HIGH	5½ to 9 minutes	–	3 to 4 minutes
Salmon Steaks	HIGH	5½ to 8 minutes	Add 1 to 2 tbsp lemon juice (15 to 30 ml)	3 to 4 minutes

ENGLISH

Questions and Answers

Operation

Question	Answer
Why is the oven light not on during cooking?	There may be several reasons why the oven light is not on. Have you: • Set a cooking time? • Touched START?
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam.
Will the microwave oven be damaged if it operates empty?	Yes. Never operate the oven empty or without the glass turntable.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The metal screen bounces the energy back to the oven cavity. The holes (or ports) allow only light to pass through. They do not let microwave energy pass through.
Why does a tone sound when a pad on the control panel is touched?	The tone tells you that the setting has been entered.
Can my microwave oven be damaged if food is cooked for too long?	Like any other cooking appliance, it is possible to overcook food to the point that the food creates smoke, and even possibly fire and damage to the inside of the oven. It is always best to be near the oven while you are cooking.
When the oven is plugged into a wall outlet for the first time, it does not work properly. What is wrong?	The microcomputer controlling your oven may temporarily become scrambled and fail to function as programmed when you plug it in for the first time or when power resumes after a power interruption. Unplug the oven from the 120~ volt household outlet and then plug it back in to reset the microcomputer.
Why do I see light reflection around the outer case?	This light is from the oven light which is located between the oven cavity and the outer wall of the oven.
What are the various sounds I hear when the microwave oven is operating?	The clicking sound is caused by a mechanical switch turning the microwave oven’s magnetron ON and OFF. The heavy hum and clunk is from the change in power the magnetron draws as it is turned ON and OFF by a mechanical switch.The change in blower speed is from the change in line voltage caused by the magnetron being turned ON and OFF.
What is the clock display blank or off?	Make sure the microwave oven is plugged into a working outlet. Check for a blown fuse or tripped circuit breaker.
Do I have to reset my zip code if I have a power failure?	No. The microwave oven stores your zip code in the oven's memory. The only time you have to reset your zip code is if you move to another zip code.

ENGLISH

Questions and Answers (continued)

Food

Question	Answer
What is wrong when baked foods have a hard, dry, brown spot?	A hard, dry, brown spot indicates overcooking. Shorten the cooking or reheating time.
Why do eggs sometimes pop?	When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam buildup inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a wooden toothpick before cooking. **CAUTION:** Never microwave eggs in the shell.
Why are scrambled eggs sometimes a little dry after cooking?	Eggs will dry out when they are overcooked, even if the same recipe is used each time. The cooking time may need to be varied for one of these reasons: • Eggs vary in size. • Eggs are at room temperature one time and at refrigerator temperature another time. • Eggs continue cooking during standing time.
Is it possible to pop popcorn in a microwave oven?	Yes, if using one of the two methods described below: (1) microwave-popping devices designed specifically for microwave cooking (2) prepackaged commercial microwave popcorn that is made for specific times and power output needed **Follow exact directions given by each manufacturer for its popcorn popping product and do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested time, discontinue cooking. Overcooking could result in an oven fire.** **CAUTION:** **Never use a brown paper bag for popping corn or attempt to pop leftover kernels.**
Why do baked apples sometimes burst during cooking?	The peel has not been removed from the top half of each apple to allow for expansion of the interior of the apple during cooking. As in conventional cooking methods, the interior of the apple expands during the cooking process.
Why do baked potatoes sometimes burn during cooking?	If the cooking time is too long, fire could result. At the end of the recommended cooking time, potatoes should be slightly firm. **CAUTION: Do not overcook.**
Why is a standing time recommended after microwave cooking time is over?	Standing time allows foods to continue cooking evenly for a few minutes after the actual microwave oven cooking cycle. The amount of standing time depends upon the density of the foods.
Why is additional time required for cooking food stored in the refrigerator?	As in conventional cooking, the initial temperature of food affects total cooking time. You need more time to cook food taken out of a refrigerator than for food at room temperature.
What if TrueCookPlus® is not cooking my food properly?	Check to make sure you have entered the correct cooking code on your package or from the TrueCookPlus® website. You may need to adjust cooking time. See page 11 for instructions.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

You can often correct operating problems yourself. If your microwave oven fails to work properly, locate the operating problem in the list below and try the solutions listed for each problem.
If the microwave oven still does not work properly, contact a Sears Parts and Service Center.
Call 1-800-4-MY-HOME for location nearest you.

Problem	Possible Causes
Oven does not start	• Is the power cord plugged in? • Is the door closed? • Is the cooking time set?
Arcing or sparking	• Are you using approved cookware? • Is the oven empty?
Incorrect time of day	• Have you tried to reset the time of day?
Unevenly cooked foods	• Are you using approved cookware? • Is the glass turntable in the oven? • Did you turn or stir the food while it was cooking? • Were the foods completely defrosted? • Was the time/cooking power level correct?
Overcooked foods	• Was the time/cooking power level correct?
Undercooked foods	• Are you using approved cookware? • Were the foods completely defrosted? • Was the time/cooking power level correct? • Are the ventilation ports clear?
Improper defrosting	• Are you using approved cookware? • Was the time/cooking power level correct? • Did you turn or stir the food during the defrosting cycle?

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

WARNING:
This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the Microwave Oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

MEMO

ÍNDICE

ESPAÑOL

Garantía limitada de un año

Si, tras ser assembled, operado y mantenido según todas las instrucciones incluidas con el producto, este electrodoméstico sufriera averías debidas a defectos de material o mano de obra, dentro del período de un año desde la fecha de compra, Devuélvalo a cualquier tienda SEARS, Centro de reparación y repuestos de SEARS u otro punto de venta KENMORE para su reparación gratuita.

Si este electrodoméstico se utiliza con propósitos distintos a los fines privados de una familia, esta garantía sólo será aplicable durante 90 días desde la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente los defectos de material y mano de obra. Sears NO cubrirá:

1. Elementos consumibles que pueden gastarse debido al uso normal, incluyendo de forma enunciativa pero no limitativa, los filtros, correas, bombillas y bolsas de la unidad.
2. Un técnico de servicio para mostrar al usuario la instalación, funcionamiento o mantenimiento correctos del producto.
3. Un técnico de servicio para realizar labores de limpieza o mantenimiento del producto.
4. Daños o averías en caso de no acatar las instrucciones de instalación, funcionamiento o mantenimiento incluidas con el producto.
5. Daños o averías en caso de accidente, abuso, uso inadecuado o uso con propósitos distintos a los fines para los que fue diseñado.
6. Daños o averías en caso de utilizar detergentes, limpiadores, sustancias químicas o utensilios distintos a los recomendados en las instrucciones incluidas con el producto.
7. Daños o averías en las piezas o sistemas provocadas por modificaciones del producto no autorizadas.

Cláusula de exención de responsabilidad o garantías implícitas; limitación de recursos

El único y exclusive recurso del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación del producto como se ha mencionado. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad o idoneidad para un fin concreto, estás limitadas a un año o el período de tiempo más reducido permitido por la ley. Sears no será responsable de los daños incidentales o derivados. Ciertos estados y provincias no permiten exclusiones o limitaciones de daños incidentales o derivados, o limitaciones en relación a la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad, de tal forma que estas limitaciones o excepciones pueden no ser pertinentes para usted.

Esta garantía será aplicable únicamente mientras este electrodoméstico sea utilizado dentro de los Estados Unidos y Canadá.

Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos, e incluso puede conferirle otros derechos, distintos dependiendo del estado en que se encuentre.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canadá Inc., Toronto, Ontario, Canadá M5B 2B8

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS…

- NO intente operar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede resultar en exposición nociva a la energía de microondas. **Es importante no forzar la traba de seguridad.**
- NO use el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se pueda cerrar bien y que no haya daños en:
  — la puerta (torcida)
  — bisagras y seguros (rotos o flojos)
  — sellado de la puerta y superficies de sellado.
- NO coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta y evite que se acumule polvo o residuos de limpiadores sobre las superficies de sellado.
- EL HORNO no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto por personal de servicio calificado.

INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

¡Este electrodoméstico se debe conectar a tierra! En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de electrocución, brindando un cable de salida para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable el cual posee un alambre para la conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. Inserte el enchufe en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

⚠ADVERTENCIA

Si utiliza el enchufe con conexión a tierra de forma indebida, corre el riesgo de electrocutarse.

Consulte a un electricista calificado o al Departamento de Servicios de Sears en caso de no entender las instrucciones para realizar la conexión a tierra, o si desea saber si el electrodoméstico está conectado a tierra en forma correcta.

Este electrodoméstico posee un cable corto para reducir el riesgo de que alguien sufra un tropiezo o enredo con el cable. Sea cuidadoso en caso de utilizar un cable de extensión.

Si utiliza un cable de extensión, asegúrese de lo siguiente:

- La extensión debe ser para el mismo voltaje que el electrodoméstico.
- El voltaje que figura en el cable de extensión debe ser igual o mayor que el del electrodoméstico.
- El cable de extensión debe poseer un enchufe de tres clavijas para la conexión a tierra.
- El cable de extensión no debe colgar de una mesa o de la cubierta de un gabinete donde un niño pueda tirar del mismo o pueda tropezar con éste.
- El cable debe estar seco y no poseer cortes o estar aplastado en ninguna parte.

NOTA: Este horno utiliza 12,5 amperios a 120 voltios, 60 Hz

INTERFERENCIA ELECTRÓNICA

1. El funcionamiento del horno de microondas puede interferir con la recepción de la señal de TV, teléfono o radio.

2. En caso de interferencia, la misma se podrá reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:

a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
b. Cambie la orientación de la antena receptora de radio o TV.
c. Cambie la ubicación del horno de microondas en relación con la TV, teléfono o radio.
d. Aleje el horno microondas del receptor.
e. Enchufe el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en circuitos diferentes.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Las instrucciones de seguridad que figuran más abajo le informarán sobre cómo usar su horno de microondas para evitar que sufra lastimaduras o que su horno sufra daños.

⚠ ADVERTENCIA – Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a personas o exposición a energía excesiva de microondas:

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar su horno de microondas.**
2. **¡No permita que los niños utilicen este horno excepto bajo su vigilancia!**
3. Lea y siga estas **PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS,** las cuales se encuentran en la página 29.
4. **¡No fuerce interruptores de seguridad incorporados sobre la puerta del horno!** El horno posee varios interruptores incorporados para asegurar que la energía esté apagada al abrir la puerta.
5. **Al limpiar la puerta y las superficies que tienen contacto con las puertas, use sólo jabones suaves y no abrasivos o detergentes y una esponja o un paño suave.**
6. **Si su horno se ha caído o dañado,** pida a un técnico calificado que realice un control a fondo sobre el mismo antes de usarlo nuevamente.
7. **Para evitar riesgos de incendios:**
   a) **No cocine alimentos en forma excesiva.** Puede provocar un incendio en el horno.
   b) **No use productos de papel reciclado en su horno.** Los mismos pueden contener partículas que desprendan chispas o se incendien.
   c) **No recosa las papas.** Una cocción excesiva puede causar un incendio.
   d) **No almacene elementos combustibles** (pan, galletas, etc.) **en el horno,** ya que si un rayo golpeara las líneas de corriente, esto podría provocar que el horno se ENCIENDA.
   e) **No use ataduras retorcidas de alambre en el horno.** Asegúrese de quitarlas antes de colocar el elemento en el horno.
   f) **No use el interior del horno para almacenamiento.** No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior cuando no lo use.
8. **Si se inicia un incendio:**
   a) **Mantenga el horno cerrado.**
   b) **Apague el horno.**
   c) **Desconecte el cable o cierre la energía en el fusible o panel del disyuntor.**
9. **No use este horno para propósitos comerciales**. Este microondas fue fabricado sólo para uso hogareño.
10. **Instale o coloque este artefacto conforme a las instrucciones de instalación brindadas.**
11. **Para evitar descargas eléctricas:**
    a) **¡Este artefacto debe estar conectado a masa!** Conéctelo solamente a un tomacorriente conectado a masa. **(Lea las Instrucciones para conexión a tierra** en la página 29.)
    b) **No ponga en funcionamiento este artefacto si tiene un enchufe o cable dañado,** si no se encuentra funcionando correctamente o si ha sufrido una caída o daños.
    c) **No sumerja el cable de alimentación eléctrica o el enchufe en el agua.**
    d) **Mantenga el cable lejos de superficies calientes.**
    e) **El servicio para este artefacto debe ser realizado sólo por personal calificado.**
12. **Los líquidos como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin estar hirviendo aparentemente, debido a la tensión superficial del líquido**. No siempre está presente el burbujeo que se ve cuando el recipiente se retira del horno de microondas. Esto puede causar que líquidos muy calientes se vuelquen en forma repentina al introducir una cuchara u otro utensilio en el líquido. Para reducir el riesgo de lesiones sobre personas:
    1) No caliente en forma excesiva los líquidos.
    2) Revuelva el líquido antes y a mitad del calentamiento.
    3) Tenga mucho cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor una vez que comenzó el proceso para calentar.
    4) No use recipientes de lados rectos con cuellos angostos.
    5) Después de calentar, deje el recipiente en el horno de microondas por un tiempo corto antes de retirarlo.
13. **Deje descansar en el horno la bandeja de vidrio y el rodillo de la bandeja giratoria cuando esté cocinando**
14. **No use el horno a la intemperie. No guarde el horno a la intemperie.**
15. **No use este producto cerca del agua.**
    – Por ejemplo, cerca de una pileta de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en cualquier ubicación similar.
16. **No cubra o trabe ninguna abertura del horno.**
17. **No haga funcionar el horno de microondas si se encuentra vacío.**
18. **No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o mostrador.**
19. **No caliente excesivamente la bandeja giratoria de vidrio.**
    – No cocine tocino directamente sobre la bandeja giratoria.
    – No permita que la película gris de los paquetes especiales para cocina de microondas tengan contacto con la bandeja giratoria. Coloque el paquete sobre un plato apto para microondas.
    – Mantenga un plato dorador por lo menos a 3/16 pulgadas (.5 cm) por encima de la bandeja giratoria de vidrio. Si usa incorrectamente el plato dorador, podría romper la bandeja giratoria de vidrio.
20. **Tenga cuidado de no astillar o raspar los bordes de la bandeja giratoria. Las astillas o raspaduras pueden hacer que la bandeja giratoria de vidrio se quiebre durante su uso**
21. **Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados, como por ejemplo jarras cerradas de vidrio, pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.**
22. **Use este electrodoméstico sólo para el propósito que se describe en este manual.** No use químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar, o secar los alimentos. No se ha diseñado para uso industrial o de laboratorio.

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

ESPAÑOL

CÓMO ENTENDER SU HORNO DE MICROONDAS

ESPECIFICACIONES

Suministro de electricidad	120 V AC, 60 Hz
Consumo de electricidad estimada	1650 W
Producción de microondas	*1200 W
Corriente estimada	13.8 A
Dimensiones totales (Ancho x alto x profundidad)	$21\frac{7}{8}$” x $12\frac{1}{2}$” x $17\frac{1}{8}$”
Dimensiones de la cavidad del horno (A x a x p)	$14\frac{11}{16}$” x $9\frac{5}{8}$” x $15\frac{5}{8}$”
Capacidad de la cavidad del horno	1,2 pie cúbico

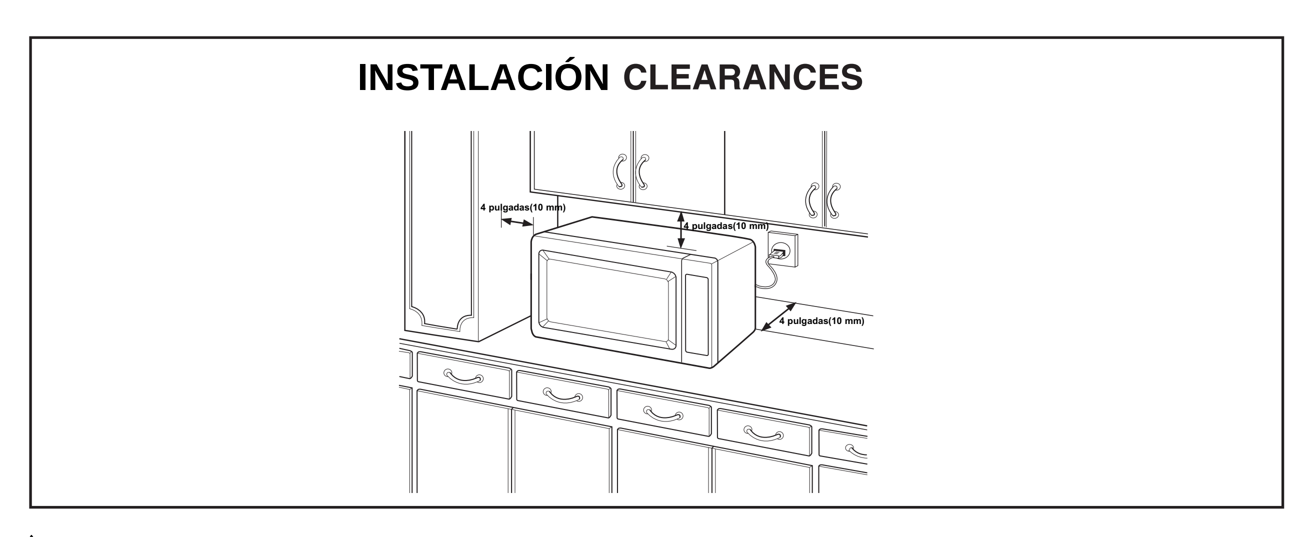
*IEC 60705 ESTÁNDAR DE RÉGIMEN DE TRABAJO
Especificaciones sujetas a cambios sin aviso previo .

INSTALACIÓN

1. Saque su Kenmore Tostador y microondas y todos los materiales empacados de la caja de embalaje.
2. Coloque el horno sobre una superficie nivelada que le permita dejar por lo menos 4 pulgadas (0,102 m) de espacio libre a la izquierda, derecha, arriba y atrás para una ventilación apropiada.
3. Coloque el anillo giratorio en el círculo sobre el piso del horno luego coloque la bandeja giratoria de vidrio en la parte superior del soporte del rodillo.

NOTA: Nunca coloque al revés la bandeja giratoria de vidrio dentro del horno. Obstruir las aberturas de entrada y/o salida puede dañar al horno.

INSTALACIÓN CLEARANCES



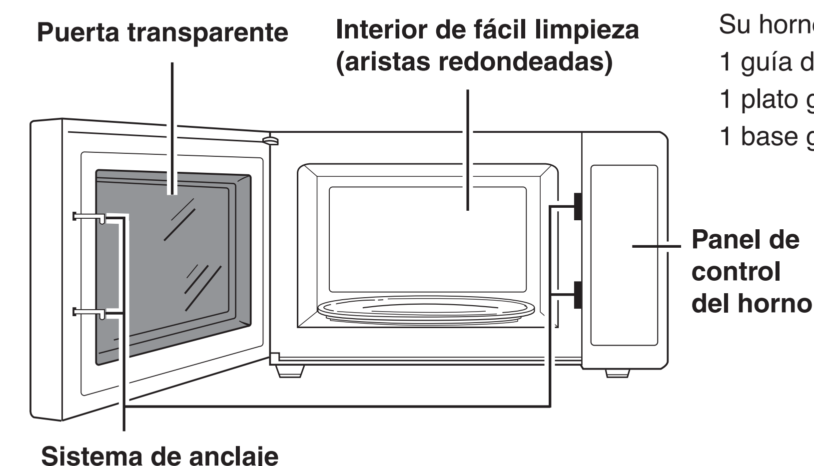
⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no instale a menos de 4 pulgadas de los costados y de la pared posterior.

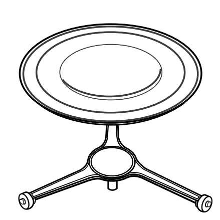
ESPAÑOL

CÓMO ENTENDER SU HORNO DE MICROONDAS

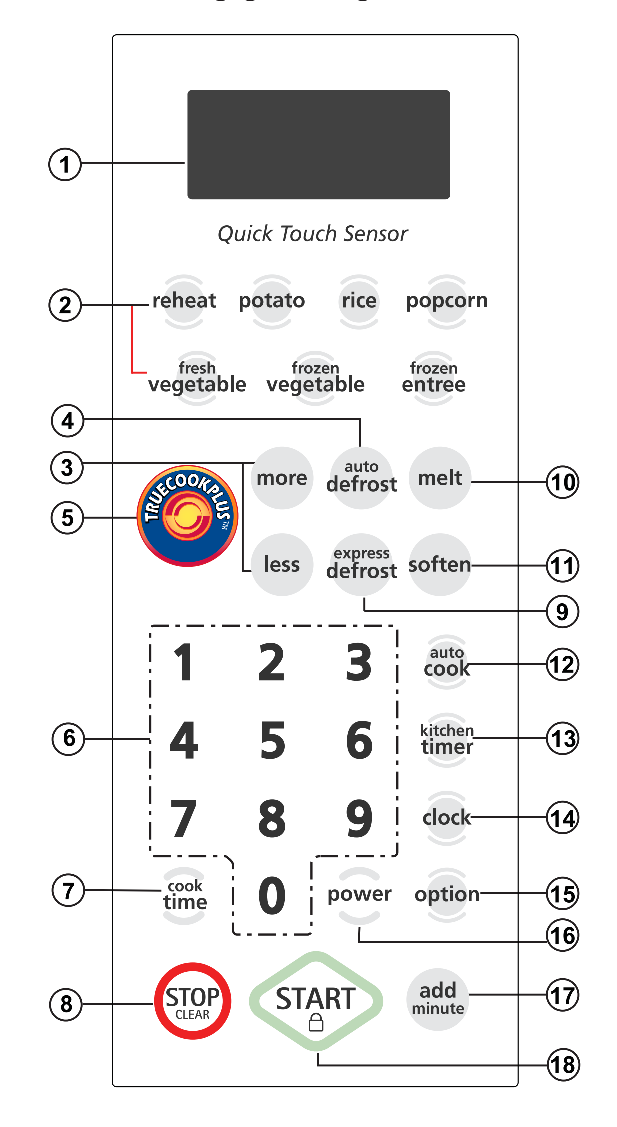
PIEZAS Y ACCESORIOS



Su horno incluye los siguientes accesorios:
1 guía de utilización y cuidados
1 plato giratorio de cristal
1 base giratoria



PANEL DE CONTROL



1. **PANTALLA DE VISUALIZACIÓN.** La pantalla de visualización incluye un reloj e indicadores que le informan de la hora, los ajustes del tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **SENSORES DE BOTÓN RÁPIDO.** Estos pulsadores permiten cocinar la mayoría de sus platos preferidos sin tener que seleccionar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia.
3. **MÁS/MENOS.** Todos los botones rápidos de cocción y las funciones de cocción temporizada pueden ajustarse para que los alimentos se cocinen durante más o menos tiempo.
   MAS ➡ Presione el botón MÁS (more) para incrementar en 10 segundos el tiempo de cocción.
   MENOS ➡ Presione el botón MENOS (less) para reducir en 10 segundos el tiempo de cocción.
4. **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.** Este pulsador ofrece un método de descongelación preciso para una pieza de carne, pollo y pescado congelado de hasta 2,7 kg (6,0 libras).
5. **Función TrueCookPlus.®** Toque este pulsador para cocinar alimentos de acuerdo con el código TrueCookPlus.®
6. **PULSADORES NUMÉRICOS.** Utilice los pulsadores numéricos para introducir el tiempo de cocción, el nivel de potencia o la clasificación del alimento.
7. **TIEMPO DE COCCIÓN.** Toque este pulsador para ajustar el tiempo de cocción.
8. **DETENER/BORRAR.** Toque este pulsador para detener el horno o borrar los programas ajustados.
9. **DESCONGELACIÓN RÁPIDA.** Este pulsador ofrece un método de descongelación rápida para una cantidad de hasta 0,45 kg (1 libra) de alimentos congelados.
10. **DERRETIR** Toque este pulsador para derretir chocolate, queso, mantequilla o malvaviscos.
11. **ABLANDAR.** Toque **este** pulsador para ablandar helado, crema de queso, mantequilla o zumo congelado.
12. **COCCIÓN AUTOMÁTICA.** Toque este pulsador para seleccionar los elementos de programación de alimentos.
13. **TEMPORIZADOR DE COCINA.** Toque este pulsador para utilizar su horno microondas como un temporizador de cocina.
14. **RELOJ.** Toque este pulsador para introducir la hora.
15. **OPCIÓN.** Toque este pulsador para cambiar los ajustes predeterminados del horno referentes al sonido, reloj, velocidad de desplazamiento en pantalla y unidades de peso.
16. **POTENCIA.** Toque este pulsador para ajustar la potencia de cocción.
17. **AÑADIR MINUTOS.** Toque este pulsador para cocinar al 100% de la potencia durante un tiempo de cocción de entre 1 minuto y 99 minutos y 59 segundos.
18. **INICIO.** Toque este pulsador para iniciar todos los programas ajustados (excepto las funciones de los sensores de botón rápido, descongelación rápida, cocción automática y añadir minutos) y para activar o desactivar el bloqueo infantil.

GUÍA DE COCCIÓN

La mayoría de los recipientes de cocina no metálicos resistentes al calor se pueden usar en su horno de microondas. Sin embargo, para probar los recipientes antes de usarlos, siga las siguientes instrucciones:

1. Coloque el recipiente vacío en el horno de microondas.
2. Mida 1 taza de agua usando una taza de vidrio para medir y póngala en el horno al lado del recipiente.
3. Prenda el horno de microondas al 100% de su intensidad durante 1 minuto. Si el recipiente está tibio **no debe** usarse para cocinar a microondas.

<table>
<tr><th>USAR</th><th>NO USAR</th></tr>
<tr><td>
Vidrio a prueba de horno
• El vidrio tratado para ser usado en calor de gran intensidad incluye platos de uso general, platos para pan, pasteles o tortas, tazas para medir líquidos, cacerolas y recipientes sin molduras de metal.

Porcelana
• Tazones, tazas, platos y fuentes sin molduras metálicas pueden ser usados en el horno de microondas.

Plástico
• Cuando se usa película de plástico como tapa, asegúrese de que el plato sea lo suficientemente profundo para que el plástico no toque la comida. Cuando la comida se calienta, puede derretir el plástico donde lo toca.
• Coloque la película de plástico floja sobre el plato y asegúrela apretando el plástico contra los lados del plato.
• Ventile doblando una esquina del plástico. Esto permitirá que el exceso de vapor escape.
• Use platos plásticos, tazas, recipientes para congelador semi-rígidos y bolsas de plásticos sólo para tiempos de cocción breves. Use con cuidado ya que el plástico se puede ablandar por el calor de la comida.

Papel
• Toallas de papel a prueba de microondas, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin bordes o diseños metálicos pueden usarse en su horno.
• Refiérase a la etiqueta del fabricante para usar cualquier producto de papel en el horno de microondas.
</td><td>
Utensilios de metal
• El metal no permite que las microondas lleguen al alimento y produce una cocción despareja. Evite el uso de brochetas metálicas, termómetros o bandejas de aluminio.
• Los utensilios metálicos pueden causar chispas por la descarga de corriente eléctrica. Esto puede dañar el horno de microondas.

Decoraciones de metal
• No use vajilla o platos con bordes metálicos o con bandas metálicas, etc.

Vajilla Centura
• La compañía Corning recomienda que no se use vajilla Centura y algunas tazas cerradas de Corelle para cocinar a microondas.

Papel de aluminio
• Evite el uso de hojas grandes de papel de aluminio ya que pueden afectar la cocción y causar chispas.
• Use trozos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de aves.
• Mantenga el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes y la puerta del horno de microondas.

Madera
• Los tazones de madera, tablas y canastos se secan y pueden partirse o quebrarse cuando Ud. los usa en el horno de microondas.

Recipientes cerrados herméticamente
• La vajilla hermética puede explotar. Asegúrese de dejar una abertura para que el vapor salga de la vajilla tapada.

Papel de estraza
• Evite el uso de bolsas de papel de estraza. Este absorbe calor y puede arder.

Ataduras de metal
• Siempre saque las ataduras de metal ya que pueden calentarse y causar incendio.
</td></tr>
</table>

CONSEJOS PARA COCCIÓN CON MICROONDAS

DORADO

La carne y las aves con mucha grasa que se cocinan por 10 a 15 minutos o más se dorarán ligeramente. Los alimentos cocinados por menos tiempo se pueden pintar con una sustancia para que se doren, como salsa Worcestershire, salsa de soya o salsa para barbacoa.

TAPAS

Las tapas atrapan el calor y el vapor y los alimentos se cocinan más rápido. Use una tapa o película plástica para microondas con una esquina doblada para dejar salir el exceso de vapor. Las tapas de las cacerolas de vidrio se pueden calentar durante la cocción. Úselas con cuidado. El papel encerado evita que el alimento salpique el horno y ayuda a mantener el calor. Cuando caliente artículos de panadería use papel encerado, servilletas de papel o toallas de papel. Para absorber más humedad envuelva los emparedados y comidas grasosas con toallas de papel.

ESPACIAMIENTO

Ponga los alimentos individuales tales como papas, tortitas y hors d'oeuvres formado un círculo y por lo menos a una distancia de 1 pulgada entre ellos. Esto ayudará a que la comida se cocine en forma más pareja.

AGITACIÓN

La agitación mezcla los sabores y redistribuye el calor en los alimentos. Siempre revuelva desde el borde hacia el centro del plato. La parte de afuera se calienta primero.

ROTACIÓN

Los alimentos voluminosos, como asados o aves enteras deben darse vuelta para que la partes de arriba y de abajo se cocinen en forma pareja. También dar vuelta las piezas de pollo y las chuletas.

DISTRIBUCIÓN

No apile los alimentos. Distribuya en una sola capa en el plato para que se cocine en forma pareja. Como los alimentos más densos se cocinan más lentamente, ponga las porciones más gruesas de carne, aves, pescado y verduras en el borde del plato.

CÓMO PROBAR LA COCCIÓN

Como los alimentos se cocinan rápido en un horno de microondas, es necesario controlar con frecuencia si ya están cocidos.

TIEMPO DE REPOSO EN EL HORNO

Dependiendo de la densidad, los alimentos necesitan muchas veces reposar por unos 2-15 minutos después de sacarlos del horno. En general es necesario tapar la comida durante el período de reposo para conservar el calor. Quite la mayoría de las comidas cuando están casi cocinadas y éstas se terminarán de cocinar durante el reposo. La temperatura interna de la comida se elevará unos 10°F durante el período de reposo.

PROTECCIÓN

Para prevenir que algunas porciones en platos rectangulares o cuadrados se recocinen, usted debe protegerlos con pequeñas tiras de papel de aluminio para bloquear las microondas. Usted también puede cubrir las patas de las aves y las puntas de las alas con papel de aluminio para evitar que se recocinen. **Siempre mantenga el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes del horno** para evitar chispas.

PERFORACIÓN

Perfore la cáscara, piel o membrana de los alimentos antes de cocinarlos para evitar que estallen. Los alimentos que requieren perforación son: yemas y claras de huevo, salchichas, almejas, ostras y verduras enteras como papas y calabacitas.

LIMPIEZA

Limpie el horno por dentro y por fuera con un paño suave y detergente diluído. Luego enjuague y seque. Esto debe hacerse una vez por semana o más a menudo si es necesario. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.

Las salpicaduras excesivas de aceite en el techo interior son difíciles de quitar si se dejan por muchos días. Limpie las salpicaduras con una toalla de papel mojada, especialmente después de cocinar pollo o tocino.

PARTES DESMONTABLES

La bandeja giratoria y el descanso del rodillo de la bandeja son desmontables. Estos deben lavarse a mano con agua tibia (no caliente) y detergente diluído usando un paño suave. Nunca use polvos limpiadores, lana de acero o esponjas ásperas.

PARTES DESMONTABLES CONTINUED

- La bandeja giratoria se puede lavar en el fregadero. Tenga cuidado de no astillar o rasguñar los bordes ya que esto puede hacer que la bandeja se rompa durante el uso.
- El descanso del rodillo de la bandeja giratoria debe limpiarse con regularidad.

CUIDADO ESPECIAL

Para mejor funcionamiento y seguridad, el panel interno de la puerta y el marco frontal del horno deben estar libres de acumulación de alimentos o grasa. Limpie a menudo con detergente diluído; luego enjuague y seque. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.

Después de limpiar el panel de controles, toque el botón "STOP/CLEAR" para borrar cualquier entrada de datos que se pudo haber hecho accidentalmente durante la limpieza del panel.

UTILIZACIÓN de TrueCookPlus®

TrueCookPlus® ES UNA MARCA COMERCIAL REGISTRADA DE Microwave Science JV LLC. en EE.UU. y en todo el mundo.

¿Qué es TrueCookPlus®?

TrueCookPlus® es la primera forma de elevar a la perfección la elaboración de sus alimentos mediante microondas.
En cualquier ocasión, con microondas de todos los tamaños y potencias, en cualquier lugar del mundo.

CONFIGURACIÓN de TrueCookPlus®:

Tras desembalar y enchufar su horno TrueCookPlus®, tómese unos minutos para informar a la función TrueCookPlus® de su código postal.

Ejemplo: configuración de su código postal



1. Presione el botón **Stop/Clear**.



2. Presione tres veces el botón **TrueCookPlus®**

3. Introduzca el código postal de cinco cifras de su Oficina postal en EE.UU.



4. Presione el botón **Start**.

Una vez que el sistema TrueCookPlus® esté configurado con su código postal, cada vez que introduzca un código TrueCookPlus®, el sistema se ajustará automáticamente a la altura sobre el nivel del mar en la que se encuentra ubicado.

NOTA:
En caso de corte eléctrico, no es necesario restablecer el código postal.
Este código se guarda en la memoria del horno microondas.
En caso de haber modificado el código postal e introducido uno nuevo, el horno deberá configurarse según dicho código.

EJEMPLO: UTILIZACIÓN de TrueCookPlus®



1. Presione el botón **Stop/Clear.**



2. Localice el código TrueCookPlus® en su paquete de comida favorita o en la página Web http://www.TrueCookPlus.com
   En su paquete de comida, el código TrueCookPlus® aparecerá sobre el logotipo TCP.



3. Presione el botón **TrueCookPlus®** en el panel de su horno microondas.

4. Escuchará un sonido y, a continuación, introduzca el código TrueCookPlus® mediante los pulsadores numéricos de su microondas.

1 2 3 4

5. Por ejemplo, introduzca **1 2 3 4.** La pantalla mostrará:

   C 1234 TOUCH START



6. Presione el botón **Start**.

7. La función TrueCookPlus® controlará automáticamente la cocción en su microondas. Cuando la función TrueCookPlus® acabe, escuchará un tono de aviso cuando la cocción haya finalizado.

8. Su horno necesita que introduzca el código TrueCookPlus® exacto que aparece en el paquete de comida o en la página Web http://www.TrueCookPlus.com
   Si introdujese un código TrueCookPlus® no válido, su horno mostraría el mensaje “CODE ERROR” (código erróneo)

If usted hace un error mientras que puede incorporar el código numérico o el fall para presionar el botón de TrueCookPlus® antes de entrar en el código, su alimento undercook, para quemarlo o aún para quemar.

PERSONALIZACIÓN de TrueCookPlus®

En ocasiones, podría preferir que la función TrueCookPlus® cocinase más o menos su comida.

El sistema TrueCookPlus® puede adaptarse a sus gustos, calentando o enfriando más sus alimentos, automáticamente.

EJEMPLO	
	1. Presione el botón **Stop/Clear.**
	2. Presione dos veces el botón **TrueCookPlus®**
1	3. Si desea menos cocción, al introducir el código **TrueCookPlus®**, presione 1. Esto reducirá el tiempo en un 6%.
3 4 5	4. Si desea más cocción, al introducir el código TrueCookPlus®, presione 3 para obtener un 3% más de tiempo de cocción. Presione 4 para obtener un 6% más de tiempo de cocción y 5 para un 9% más.
2	5. Presione 2 para restablecer la función TrueCookPlus® a la configuración del tiempo de cocción predeterminada de fábrica.
	6. Presione el botón **Start**.
Nota: 1 : menos tiempo (6%) 2 : normal (predeterminado) 3, 4 ó 5: más tiempo (3%, 6%, 9%).	

RELOJ

Ejemplo: para ajustar el reloj a 10:30 (AM)

Toque:	Pantalla muestra:
1. STOP CLEAR	:
2. clock	: ENTER TIME OF DAY
3. 1 0 3 0	10 : 30 TOUCH ENTER
4. START	10 : 30 AM TOUCH 1 PM TOUCH 2
5. 1	AM 10 : 30 TOUCH START
6. START	AM 10 : 30

NOTA: Este reloj es de 12 horas. Puede cambiar entre AM y PM tocando 1 ó 2 después del paso 4.

AÑADIR MINUTO

Con este sencillo control puede ahorrar tiempo, ya que le permite ajustar e iniciar rápidamente la cocción con el microondas a máxima potencia sin necesidad de tocar INICIO.

Ejemplo: Para cocinar por 2 minutos.

Toque:	Pantalla muestra:
1. STOP CLEAR	Hora del día
2. add minute — Dos veces	Cuenta atrás y POWER 100

NOTA: Si toca AÑADIR MINUTO, se añadirá 1 minuto, hasta 99 minutos y 59 segundos.

TEMPORIZADOR DE COCINA

Su microondas puede utilizarse como temporizador de cocina.
Se pueden configurar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo: Para configurar 3 minutos.

Toque:	Pantalla muestra:
1. kitchen timer	: ENTER TIME IN MIN AND SEC
2. 3 0 0	3 : 00 TOUCH START
3. START	3 : 00 **TEMPORIZADOR** y cuenta atrás.

BLOQUEO INFANTIL

Puede utilizar esta característica de seguridad para bloquear el panel de control de modo que los niños no puedan usar el microondas si usted no lo permite o mientras lo está limpiando.

Para configurar el BLOQUEO INFANTIL:

Toque:	Pantalla muestra:
1. STOP CLEAR	Hora del día
2. START	Mantenga pulsado hasta que aparezca BLOQUEADO en la pantalla (aproximadamente 4 segundos).

Para cancelar el BLOQUEO INFANTIL:

Toque:	Pantalla muestra:
1. START — Mantenga pulsado hasta que desaparezca BLOQUEADO de la pantalla (aproximadamente 4 segundos).	Hora del día

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR DE TOQUE RÁPIDO

La cocción de toque por sensor le provee características nuevas y excitantes para usar su microondas con más facilidad. Su nuevo horno microondas lo guiará, paso a paso, ya sea para simplemente recalentar alimentos o para cocinarlos y el menú para la cocción por sensor, con todas las selecciones populares de aliementos, le ayuda a cocinar de manera perfecta ya que ha sido preprogramado y le puede indicar por cuánto tiempo deberá cocinar o recalentar los diferentes alimentos.

Categorías :
Recalentar, Papas, Arroz,
Palomitas, Vegetales frescos,
Vegetales congelados, Entradas congeladas

En las próximas páginas se provee una tabla con ejemplos de alimentos especificados e enstrucciones de cocción para la mayoría de los programas de Cocción de Toque por Sensor.

1. El sistema de Cocción de Toque por Sensor trabaja por la detección de la acumulación de vapor.
2. Cerciórese de que la puerta se mantenga cerrada.
3. Una vez que el vapor ha sido detectado, sonarán dos pitidos.
4. Si se abre la puerta o se toca el botón de STOP/CLEAR (PARADA/CANCELACIÓN), antes de que se detecte el vapor, el proceso se cancelará. El horno parará de funcionar.
5. Antes de usar la Cocción de Toque por Sensor, cerciórese de que el exterior del recipiente que se use para cocinar y el interior del horno estén secos, para asegurar un mejor resultado.
6. La temperatura del ambiente no debe exceder de 95ºF.
7. El horno se debe enchufar al menos 5 minutos antes de usar la cocción por sensor.

PAPAS (EJEMPLO)

COCCIÓN POR SENSOR le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin tener que seleccionar los tiempos de cocción o los niveles de energía. Este horno determina automáticamente los tiempos de cocción requeridos para cada clase de alimentos. Esta característica tiene 10 categorías de alimento.

Ejemplo : Para cocinar entradas congeladas.

Toque:	**La pantalla muestra:**
1. STOP CLEAR	Hora del día.
2. potato	POTATO

El horno recalentará automáticamente el alimento a través del sistema por sensor.

TABLA DEL SENSOR DE TOQUE RÁPIDO

CATEGORÍA	INSTRUCCIÓN	CANTIDAD
Papas	Pique cada papa con un tenedor y colóquelas en la charola alrededor del borde, separadas al menos 3 centímetros.	1 -4 medianas aprox. 250 gramos cada una
Arroz	Coloque el arroz y el doble de líquido (agua o caldo de pollo o vegetales) en un platón para microondas Cubra con envoltura plástica. Cuando esté cocinado, deje reposar 10 minutos antes de sacar. Remueva un poco para esponjar el arroz.	1 - 2 tazas. Use arroz de grano medio o largo. Cocine arroz instantáneo de acuerdo con las instrucciones del paquete.
Palomitas de maíz	Coloque una bolsa de palomitas de maíz para microondas en el centro de la charola giratoria.	Tamaño regular Use una bolsa de palomitas de maíz fresca.
Vegetales frescos	Prepare como lo desee, lave y deje la humedad natural de los vegetales. Coloque en un recipiente para microondas del tamaño adecuado, tape con una envoltura plástica con ventilación.	1 - 4 tazas
Vegetales congelados	Saque del paquete, enjuague bajo el agua corriente. Coloque en un recipiente para microondas del tamaño adecuado, tape con una envoltura plástica con ventilación.	1 - 4 tazas
Entremeses congelados	Saque del empaque exterior. Deslice la cubierta. Si el contenedor no es para microondas, coloque en un platón, cubra con una envoltura plástica con ventilación.	10 - 21 oz.

Si abre la puerta u oprime STOP (PARO) durante la detección, se cancelará el proceso.

ESPAÑOL

RECALENTAR

Esta función le permite recalentar alimentos refrigerados o a temperatura ambiente previamente cocinados sin seleccionar tiempos de cocción y niveles de potencia. Esta función tiene 3 categorías: plato de comida, sopa/salsa y guisado.
Consulte la siguiente tabla para obtener más información.

Ejemplo: Para recalentar casserole

Toque:	Pantalla muestra:
1. STOP CLEAR	Hora del día
2. reheat	SELECT MENU 1 TO 3
3. 3	CASSEROLE

El microondas recalentará los alimentos en forma automática mediante el sistema de sensores.

TABLA PARA RECALENTAR

Código	Categ-oría	Dirección	Cantidad
1	**Plato de comida**	Coloque los alimentos que desee calentar en un plato o similar.Cúbralos con plástico autoadherible.	Aprox. 8~16 onzas.
2	**Sopa/ Salsa**	Coloque los alimentos que desee calentar en un recipiente adecuado para su microondas. Cúbralos con plástico autoadherible.	1~4 tazas
3	**Guisado**	Cubra el plato que contiene el guisado con plástico autoadherible.	1~4 tazas

MÁS/MENOS

Si utiliza las teclas MÁS/MENOS, todos los programas de cocción por sensor, tiempo de cocción, fundir o ablandar pueden ajustarse para cocinar los alimentos por más o menos tiempo.Cada vez que se pulse la tecla MÁS se añadirán 10 segundos al tiempo de cocción.
Cada vez que se pulse la tecla MENOS se restarán 10 segundos al tiempo de cocción.Sin embargo, sólo puede ajustar el tiempo de cocción luego de aparecer durante la cocción por sensor.

Ejemplo: Para ajustar el tiempo de cocción.

Toque:	Pantalla muestra:
1. STOP CLEAR	Hora del día
2. 1 0 0	1 : 00 TOUCH START OR POWER LEVEL
3. START	1 : 00 POWER 100
4. more	El tiempo restante aumentará en 10 segundos.

NOTA:

less El tiempo restante disminuirá en 10 segundos.

ESPAÑOL

AUTO COCCIÓN

Utilice esta función para cocinar los alimentos, sin ingresar un tiempo de cocción o una potencia. Consulte la "Tabla de cocción automática" que hay más abajo para obtener más información.

Ejemplo: Para cocinar 4 tajadas de bacon.

Toque:	Pantalla muestra:
1. auto cook	SELECT MENU 1 TO 6
2. 1	BACON TOUCH 1 TO 5
3. 3	4 SLICES TOUCH START
4. START	Cuenta atrás y BACON

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

CÓDIGO	CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
1	Bacon	Coloque las tajadas de bacon en el rack correspondiente para microondas para obtener mejores resultados. (Use un plato con papel de cocina si no dispone de rack).	2 a 6 tajadas
2	Bolillo/Muffin congelado	Extráigalo del paquete y colóquelo en un plato. (Si los muffins pesan más de 3 onzas cada uno, cuente el doble al ingresar la cantidad.)	1 a 6 unidades (2~3 onzas cada uno)
3	Bolillo/Muffin fresco	Extráigalo del paquete y colóquelo en un plato. (Si los muffins pesan más de 3 onzas cada uno, cuente el doble al ingresar la cantidad.)	1 a 6 unidades (2~3 onzas cada uno)
4	Líquido	Extráigalo del paquete y colóquelo en un plato. (¡Cuidado! Los líquidos se calentarán mucho. A veces los líquidos calentados en recipientes cilíndricos salpican al moverse.)	1 a 2 tazas
5	Trozos de pollo	Coloque los trozos de pollo en un recipiente adecuado para microondas, tápelos con plástico autoadherible y realice pequeños orificios en éste.	0,5 a 2 libras.
6	Copos de avena	Siga las instrucciones del paquete para la preparación y la cocción. Remueva y deje en reposo antes de consumirlos. Utilice únicamente copos de avena instantáneos.	1 a 6 personas

OPCIÓN

OPCIÓN proporciona cuatro modos que facilitarán el uso de su horno de microondas. Puede seleccionar APAGAR / ENCENDER SONIDO, APAGAR / ENCENDER RELOJ, VELOCIDAD DE PANTALLA y LBS/KGS.

Ejemplo: Para apagar el Sonido del alertador ("beeper")

Toque:	La pantalla muestra:
1. STOP CLEAR	Hora del día
2. option	Los cuatro modos se muestran en pantalla.
3. 1	SOUND ON TOUCH 1 OFF TOUCH 2
4. 2	SOUND OFF Hora del día

NOTA: Para volver a encender el sonido del alertador, repita los pasos del 1 al 3, entonces toque el número 1.

Ejemplo: Para seleccionar la unidad de Kg.

Toque:	La pantalla muestra:
1. STOP CLEAR	Hora del día
2. option	Los cuatro modos se muestran en pantalla.
3. 4	LBS TOUCH 1 KG TOUCH 2
4. 2	KG Hora del día

NOTA: Para seleccionar LBS., repita los pasos del 1 al 3, entonces toque el número 1.

TABLA DE OPCIONES DE FUNCIÓN

NUMERO	OPCIÓN	NUMERO	RESULTADO
1	SONIDO ENCENDIDO/APAGADO	1	Sonido Encendido
		2	Sonido Apagado
2	RELOJ ENCENDIDO/APAGADO	1	Reloj Encendido
		2	Reloj Apagado
3	VELOCIDAD DEL DESPLAZA-MIENTO DE INFORMACION EN LA VENTANILLA	1	Lenta
		2	Normal
		3	Rápida
4	LBS / KG	1	Lbs.
		2	Kg.

NOTA: Cuando se conecta por primera vez las configuraciones por omisión son Sonido Encendido, Reloj Encendido, Velocidad Normal y Libras.

ESPAÑOL

FUNDIR

El microondas utiliza baja potencia para fundir los alimentos (mantequilla, chocolate, malvaviscos y queso). Consulte la tabla siguiente.

Ejemplo: Para derretir 8 onzas de chocolate.

Toque:	Pantalla muestra:
1. STOP CLEAR	Hora del día
2. melt	SELECT MENU 1 TO 4
3. 2	CHOCOLATE TOUCH 1 TO 2
4. 2	Toque número 2
5. START	Cuenta atrás y CHOCOLATE

TABLA PARA FUNDIR

Código	Categoría	Dirección	Cantidad
1	**Mantequilla/ Margarina**	Extráigala del envoltorio y colóquela en un recipiente para microondas. No hace falta cubrir la mantequilla. Remueva al final de la cocción para completar la fundición.	1, 2 ó 3 porciones
2	**Chocolate**	Pueden utilizar pepitas o trocitos de chocolate para hornear. Extráigalos del envoltorio y colóquelos en un recipiente para microondas. Remueva al final del ciclo para completar la fundición.	4 u 8 onzas.
3	**Queso**	Utilice solamente queso procesado. Córtelo en cubitos. Colóquelo en una sola capa en un recipiente para microondas.Remueva al final de la cocción para completar la fundición.	8 u 16 onzas.
4	**Malvaviscos**	Pueden utilizarse malvaviscos grandes o pequeños. Colóquelos en un recipiente para microondas. Remueva al final del ciclo para completar la fundición.	5 u 10 onzas.

ABLANDAR

El microondas utiliza baja potencia para ablandar los alimentos (mantequilla, helado, queso cremoso y jugo congelado) Consulte la tabla siguiente.

Ejemplo: Para ablandar 8 onzas. de helado.

Toque:	Pantalla muestra:
1. STOP CLEAR	Hora del día
2. soften	SELECT MENU 1 TO 4
3. 2	ICE CREAM TOUCH 1 TO
4. 2	Toque número 2 QUART TOUCH START
5. START	Cuenta atrás y ICE CREAM

TABLA PARA ABLANDAR

Código	Categoría	Dirección	Cantidad
1	**Mantequilla**	Extráigala del envoltorio y colóquela en un recipiente para microondas. No hace falta cubrir la mantequilla. La mantequilla quedará a temperatura ambiente y lista para su utilización en la receta.	1, 2 ó 3 porciones
2	**Helado**	Coloque el recipiente en el microondas. El helado quedará lo suficientemente blando como para servirlo con facilidad.	Pinta, cuarto de galón, medio galón
3	**Queso cremoso**	Extráigalo del envoltorio y colóquelo en un recipiente para microondas. El queso cremoso quedará a temperatura ambiente y listo para su utilización en la receta.	3 u 8 onzas.
4	**Jugo congelado**	Extraiga la parte superior. Coloque en el microondas. El jugo congelado quedará lo suficientemente blando como para mezclarlo fácilmente con agua.	6, 12 ó 16 onzas.

AUTO DESCONGELADO

El microondas tiene tres secuencias de descongelación predefinidas. La función de auto descongelado proporciona el mejor método de descongelación para los alimentos congelados. La guía de cocción le recomendará la secuencia de descongelación más adecuada según los alimentos que vaya a descongelar.
Para mayor comodidad, la función de auto descongelado incluye un mecanismo integrado de pitidos que le recuerda que debe comprobar, girar, separar o reorganizar los alimentos para obtener los mejores resultados de descongelación. Existen tres niveles diferentes de descongelación.

1 CARNE
2 AVES DE CORRAL
3 PESCADO

*** El peso disponible es de 0,1~6,0 libras.**

Ejemplo: Para descongelar 1,2 libras de carne molida.

Toque:	Pantalla muestra:
1. auto defrost	MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3
2. 1	MEAT ENTER WEIGHT
3. 1 and 2 to enter the weight (1 y 2 para ingresar el peso)	1.2 Lbs TOUCH START
4. START	Cuenta atrás y DEFROST

NOTA:
Cuando toque el botón INICIO, la pantalla mostrará la cuenta atrás del descongelado.
El microondas pitará durante el ciclo de DESCONGELADO. En este momento, abra la puerta y gire, separe o reorganice los alimentos. Retire cualquier porción que ya se haya descongelado.
Vuelva a colocar las porciones congeladas en el microondas y toque INICIO para reanudar el ciclo de descongelado.

CONSEJOS DE OPERACIÓN
- Para obtener mejores resultados, extraiga el pescado, marisco, carne o ave de corral de su envoltorio original de papel o plástico (paquete). De lo contrario, dicho envoltorio se cocerá y goteará en los alimentos, lo que puede provocar que se cocine la parte exterior de éstos.
- Para obtener mejores resultados, déle forma de rosquilla a la carne molida antes de congelarla. Al descongelar, retire la parte exterior ya descongelada de la carne cuando oiga los pitidos y continúe con la descongelación.
- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en un rack de microondas para recoger los pedazos que se desprendan.
- Los alimentos seguirán algo helados por el centro al extraerlos del microondas.

DESCONGELACIÓN EXPRÉS

Esta función sólo debe utilizarse cuando se descongela 1 libra de carne molida congelada.

Ejemplo: Para descongelar 1 libra de carne molida.

Toque:	Pantalla muestra:
1. STOP CLEAR	Hora del día
2. express defrost	Cuenta atrás y 1.0 Lbs DEFROST

ESPAÑOL

TABLA PARA AUTO DESCONGELADO

Categoría	Alimentos que pueden descongelarse
1 MEAT (1 CARNE)	**Res** Carne de res molida, churrasco redondo, dados para guiso, solomillo, carne a la cacerola, costillas, grupa, cuartos traseros, hamburguesa **Cordero** Costillas (de 1 pulgada de grosor), asado enrollado **Cerdo** Costillas (1/2 pulgada de grosor), hot dogs, costillejas, costillas de la región. Asado enrollado, salchichas **Ternera** Chuletas (1 libra, 1/2 pulgada de grosor)
2 POULTRY (2 AVES DE CORRAL)	**Aves de corral** Enteras (menos de 4 libras), pedazos, pechugas (deshuesadas) **Gallinas de Cornualles** Enteras **Guajolote** Pechuga
3 FISH (3 PESCADO)	**Filetes/Cortes** Filetes redondos, solomillo Costillas de cordero (1 pulgada de grosor) Chuletas de cerdo (1/2 pulgada de grosor) Chuletas de ternera (1 libra, 1/2 pulgada de grosor) **Pescado** Filetes, pieza entera **Marisco** Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, vieiras

COCCIÓN POR TIEMPO

Esta función le permite programar un tiempo y una potencia específicos.
Para obtener mejores resultados, hay 10 opciones de nivel de potencia, además de la MÁXIMA potencia (100%). Refiérase a la "Tabla de niveles para microondas" en la página 45 para obtener más información.

Nota: Si no selecciona un nivel de potencia, el microondas cocinará automáticamente a MÁXIMA potencia (100%).

Ejemplo: Para cocinar por 5 minutos y 30 segundos al 80% de potencia.

Toque:	Pantalla muestra:
1. cook time	ENTER COOKING TIME
2. 5 3 0	5 : 30 TOUCH START OR POWER
3. power	5 : 30 POWER LEVEL ENTER POWER LEVEL 0 TO 10
4. 8	5 : 30 POWER 80 TOUCH START
5. START	Cuenta atrás y POWER 80

ESPAÑOL

COCCIÓN CON VARIAS ETAPAS

Para obtener mejores resultados, algunas recetas de cocina requieren de varias potencias durante las diferentes etapas del ciclo de cocción. Puede programar su microondas para poder cambiar de un nivel de potencia a otro por un máximo de 2 etapas.

Ejemplo: Para fijar un ciclo de cocción de 2 etapas.

Toque:	Pantalla muestra:
1. cook time	: ENTER COOKING TIME
2. 3 0 0 para fijar un tiempo de cocción de 3 minutos para la primera etapa.	3 : 00 TOUCH START OR POWER LEVEL
3. power	3 : 00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10
4. 8 para fijar un 80% de potencia de cocción para la primera etapa.	3 : 00 POWER 80 TOUCH START
5. cook time	: ENTER COOKING TIME
6. 7 0 0 para fijar un tiempo de cocción de 7 minutos para la segunda etapa.	7 : 00 TOUCH START OR POWER LEVEL
7. power	7 : 00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10
8. 5 para fijar un 50% de potencia de cocción para la segunda etapa.	7 : 00 POWER 50 TOUCH START
9. START	Cuenta atrás y POWER 80

10. Cuando finalice la primera etapa, oirá dos tonos breves para marcar el inicio de la segunda etapa de cocción.

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Su microondas tiene 10 niveles de potencia de cocción que le permiten cocinar o calentar una amplia variedad de alimentos. Consulte la tabla siguiente si desea algunas sugerencias:

Tabla del nivel de potencia del microondas

Nivel de potencia	Utilización
10 (High) 10 (Alto)	• Hervir agua. • Hacer dulces. • Cocinar trozos de aves, pescado y verdura. • Cocinar cortes tiernos de carne. • Aves enteras.
9	• Recalentar arroz, pasta y verduras.
8	• Recalentar comidas preparadas en forma rápida. • Recalentar sandwiches.
7	• Cocinar platos que incluyan huevos, leche y queso. • Cocinar pasteles, pan. • Fundir chocolate.
6	• Cocinar ternera. • Cocinar pescados enteros. • Cocinar pudding y natillas.
5	• Cocinar jamón, aves de corral enteras y cordero. • Cocinar costillas, corte de carne vacuna del cuarto trasero.
4	• Descongelar carne, aves y marisco.
3	• Cocinar cortes menos tiernos de carne. • Cocinar chuletas de cerdo, asado.
2	• Quitarle frío a la fruta. • Ablandar mantequilla.
1	• Mantener guisados y platos principales calientes. • Ablandar mantequilla y queso cremoso.
0	• Tiempo fijo

PRECAUCIÓN: No use papel de aluminio durante el ciclo de cocción.

CONSEJOS PARA COCCIÓN

Carne

1. No se requieren técnicas especiales. La carne debe preparase en la forma convencional para cocinar. Agregue condimentos si lo desea. Siempre descongele la carne totalmente antes de cocinar.
2. Ponga la carne en una bandeja para asar a microondas o un plato especial para microondas y ponga éste sobre la bandeja giratoria.
3. Cocine de acuerdo a la "Tabla para cocinar carnes" (a continuación). Use el tiempo más largo para carnes grandes y los tiempos más cortos para carnes más pequeñas. Para chuletas gruesas use el tiempo más largo.
4. Dé vuelta la carne una vez en la mitad del tiempo de cocción.
5. Deje reposar por 5-10 minutos envuelta en papel de aluminio después de cocinar. El tiempo de reposo es muy importante para que se complete el proceso de cocción.
6. Asegúrese de que la carne, especialmente de cerdo, esté completamente cocinada antes de comerla.

Tabla para cocinar carnes

Corte	Intensidad de microondas	Tiempo de cocción por libra
RES		
Costillas		
– Medio cocida	8	9 1/2 a 11 1/2 minutos
– Bien cocida	8	11 1/2 a 14 minutos
Carne molida (para guisados), hamburguesas, frescas o descongeladas (4 oz c/u)	"HIGH"(100%)	6 1/2 a 9 1/2 minutos
– 2 hamburguesa	"HIGH"(100%)	2 1/2 a 4 1/2 minutos
– 4 hamburguesas	"HIGH"(100%)	3 1/2 a 5 1/2 minutos
CERDO		
Lomo, pata, tocino	8	12 1/2 a 16 1/2 minutos
– 4 lonjas	"HIGH"(100%)	2 1/2 a 3 1/2 minutos
– 6 lonjas	"HIGH"(100%)	3 1/2 a 4 1/2 minutos

NOTA: Los tiempos listados en la tabla son sólo una guía. Considere algunas diferencias de acuerdo al gusto y preferencias individuales. Los tiempos también pueden variar con la forma, corte y composición de los alimentos.

Aves

1. No se requieren técnicas especiales. Las aves deben preparase en la forma convencional para cocinar. Agregue condimentos si lo desea.
2. Las aves deben estar completamente descongeladas. Saque las menudencias y las abrazaderas de metal.
3. Pique la piel y pase aceite vegetal con un pincel a menos que el ave esté previamente marinada.
4. Todas las carnes de ave deben cocinarse en una bandeja para asar a microondas o en un plato especial para microondas y luego puesto sobre la bandeja giratoria.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la "Tabla para cocinar aves" que se muestra a continuación . Dé vuelta cuando está a medio cocinar. Debido a su forma, las aves tienden a cocinarse en forma despareja, especialmente las partes huesudas. Al darlas vuelta durante la cocción estas partes se cocinan en forma más pareja.
6. Deje reposar por 5-10 minutos envuelta en papel de aluminio antes de sacar la carne. El tiempo de reposo es muy importante para completar la cocción.
7. Asegúrese de que las aves están bien cocidas antes de comerlas. Las aves enteras están completamente cocidas cuando los jugos salen claros desde adentro del muslo al pincharlo con un cuchillo. Los trozos de ave deben picarse con un cuchillo en la parte más gruesa para asegurar que los jugos son claros y la carne es firme.

Tabla para cocinar aves

Ave	Intensidad de microondas	Tiempo de cocción por libra
POLLO		
Entero	8	11 a 15 minutos
Pechuga (con hueso)	8	10 a 14 minutos
Porciones	8	11 a 17 minutos
PAVO		
Entero	8	11 a 15 minutos

NOTAS:
- Los tiempos listados en la tabla son sólo una guía. Considere algunas diferencias de acuerdo al gusto y preferencias individuales. Los tiempos también pueden variar con la forma, corte y composición de los alimentos.
- Si se rellena un ave entera, el peso del ave rellena se debe considerar para calcular el tiempo de cocción.

ESPAÑOL

CONSEJOS PARA COCCIÓN (continuación)

Pescado

1. Ponga el pescado en un plato o fuente grande que no sea de metal ni muy profunda.
2. Cubra con película de plástico perforada o con una tapa.
3. Ponga el plato sobre la bandeja giratoria.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la “Tabla para cocinar pescado fresco” que se muestra a continuación. Se pueden agregar trocitos de mantequilla si se desea.
5. Deje reposar como se indica en la “Tabla para cocción” antes de servir.
6. Antes del tiempo de reposo, revise si el pescado está completamente cocido. El pescado debe estar opaco y separarse en escamas fácilmente.

Tabla para cocinar pescado fresco

Pescado	Intensidad	Tiempo de cocción por libra	Mantequilla	Tiempo de reposo
Filetes de pescado	“HIGH”	4 1/2 a 8 minutos	Agregar 15 a 30 ml (1 a 2 cucharadas soperas)	2 a 3 minutos
Macarela entera, limpia y preparada	“HIGH”	4 1/2 a 8 minutos	–	3 a 4 minutos
Trucha entera, limpia y preparada	“HIGH”	5 1/2 a 9 minutos	–	3 a 4 minutos
Filetes de salmón	“HIGH”	5 1/2 a 8 minutos	Agregar 15 a 30 ml (1 a 2 cucharadas soperas)	3 a 4 minutos

ESPAÑOL

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Funcionamiento

Pregunta	Respuesta
¿Por qué la luz del horno no se prende mientras está cocinando?	Puede haber muchas razones para que la luz no se encienda • ¿Programó el tiempo de cocción? • ¿Tocó el botón "START"?
¿Por qué sale vapor por la ventilación?	Es normal que se produzca vapor durante la cocción. El horno de microondas ha sido diseñado para que el vapor se libere.
¿Se daña el horno si se usa vacío?	Sí. Nunca use el horno cuando está vacío o sin la bandeja giratoria.
¿La energía a microondas pasa a través del visor de vidrio de la puerta?	No. La malla de metal en la puerta hace que la energía rebote a la cavidad del horno. Los orificios sólo dejan pasar la luz. Estos no dejan que las microondas pasen.
¿Por qué hay un sonido cuando se toca un botón en el panel de controles?	El sonido le avisa cuando Ud. está entrando datos.
¿Se puede dañar el horno si la comida se cocina demasiado?	Como con cualquier electrodoméstico para cocinar, es posible que la comida se recocine al punto de que se forme humo y hasta fuego dentro del horno. Lo mejor es quedarse cerca del horno mientras está cocinando.
Cuando el horno se enchufa por primera vez puede ser que no funcione correctamente. ¿Por qué	La microcomputadora que controla su horno puede fallar temporariamente para funcionar como se programó cuando Ud. lo enchufa por primera vez o cuando vuelve la luz luego de un corte de corriente. Desenchufe el horno del tomacorriente de 120 voltios y vuélvalo a enchufar para volver a programar la computadora.
¿Por qué se ve un reflejo de luz en la cubierta externa?	Esta luz viene de la luz del horno que está ubicada entre la cavidad y la pared externa del horno.
¿Cuáles son los diferentes sonidos que se escuchan mientras el horno esta funcionando?	El chasquido es causado por un interruptor mecánico que enciende y apaga el magnetrón del horno de microondas. El zumbido y el sonido metálico vienen del cambio de intensidad del magnetrón cuando se prende o se apaga con el interruptor mecánico. El cambio en la velocidad del ventilador se produce por el cambio en el voltaje causado por el encendido y apagado del magnetrón.
¿Por qué a veces los alimentos horneados tienen manchas marrones, secas y duras?	Las manchas marrones, secas y duras indican que se recocinó. Acorte el tiempo de cocción o calentamiento.
¿Por qué los huevos explotan a veces?	Cuando hornea, fríe o hierve huevos, la yema puede reventar debido a la acumulación de vapor dentro de la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente perfore la yema con un palillo de madera antes de cocinar. **PRECAUCIÓN:** Nunca cocine huevos con cáscara en el horno de microondas.

ESPAÑOL

PREGUNTAS Y RESPUESTAS (continuación)

Alimentos

Pregunta	Respuesta
¿Por qué los huevos revueltos a veces están un poco secos después de cocinar?	Los huevos se secan si están recocidos aunque use siempre la misma receta. El tiempo de cocción puede variar por las siguientes razones: • Los huevos varían de tamaño. • Los huevos están a temperatura ambiente algunas veces y otras veces están refrigerados. • Los huevos se siguen cocinando durante el tiempo de reposo.
¿Se pueden hacer palomitas de maíz en el horno de microondas?	Sí, si se usa uno de los siguientes métodos: (1) Dispositivos para hacer palomitas específicos para microondas. (2) Bolsas de maíz para palomitas especiales para microondas que están preparadas para tiempos de cocción e intensidad específicos. **Siga las instrucciones exactas dadas por cada fabricante para su producto y no deje el horno descuidado mientras el maíz se está cocinando. Si el maíz no explota después del tiempo indicado, deje de cocinar. Si se recocina se puede prender fuego.** **PRECAUCIÓN:** **Nunca use bolsas de papel de estraza para hacer palomitas de maíz o intente hacer saltar los granos de maíz que han quedado sin reventar.**
¿Por qué a veces las manzanas asadas revientan durante la cocción?	La cáscara no se ha quitado de la parte superior de cada manzana para permitir la expansión del interior de la fruta mientras se cocina. Como en los métodos convencionales de cocción, el interior de la manzana se expande durante el proceso de cocción.
¿Por qué a veces las papas asadas se queman durante la cocción?	Si se cocina por mucho tiempo se pueden incendiar. Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas deberían estar relativamente firmes. **PRECAUCIÓN: no cocinar en exceso.**
¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de cocinar con microondas?	El tiempo de reposo permite que los alimentos se cocinen en forma pareja por unos minutos después del ciclo de cocción con microondas. El tiempo de reposo depende de la densidad de los alimentos.
¿Por qué se requiere tiempo adicional para cocinar alimentos guardados en el refrigerador?	En cocina convencional, la temperatura inicial de los alimentos afecta el tiempo total de cocción. Ud. necesita más tiempo para cocinar alimentos sacados del refrigerador que para alimentos que están a temperatura ambiente.
¿Tengo que reajustar mi código postal si tengo un apagón?	No. El horno microondas almacena su código postal en la memoria del horno.La única vez que usted tiene que reajustar su código postal es si usted se traslada a otro código postal.
¿What si TrueCookPlus® no está cocinando mi alimento correctamente?	Check para cerciorarse de le para haber introducido el código de cocinar correcto en su paquete o del Web site del TrueCookPlus®. You puede necesitar ajustar tiempo de cocción. Vea la página 11 para las instrucciones.

ESPAÑOL

ANTES DE LLAMAR PARA SERVICIO

Hay muchos problemas de funcionamiento que Ud. puede corregir solo. Si su horno de microondas no funciona correctamente, localice el problema en la siguiente lista y pruebe las soluciones sugeridas para cada problema. Si el horno de microondas aún no funciona correctamente, contacte el centro de servicio Sears más cercano. Los centros de servicio Sears están totalmente equipados para darle el servicio requerido.Call 1-800-4-MY HOME.

Problema	Causas posibles
El horno no arranca	• ¿Está enchufado? • ¿La puerta está cerrada? • ¿Programó el tiempo de cocción?
Hay chispas	• ¿Está usando vajilla aprobada? • ¿El horno está vacío?
Hora incorrecta	• ¿Ha tratado Ud. de volver a poner el reloj a la hora?
Comidas cocidas en forma despareja	• ¿Está usando vajilla aprobada? • ¿Está la bandeja giratoria en el horno? • ¿Dio vuelta o revolvió la comida mientras se cocinaba? • ¿Estaban los alimentos completamente descongelados? • ¿El tiempo y la intensidad de cocción eran correctos?
Alimentos recocidos	• ¿El tiempo y la intensidad de cocción eran correctos?
Alimentos no suficientemente cocidos	• ¿Está usando vajilla aprobada? • ¿Estaban los alimentos completamente descongelados? • ¿El tiempo y la intensidad de cocción eran correctos? • ¿Los orificios de la ventilación están destapados?
Descongelación incorrecta	• ¿Está usando vajilla aprobada? • ¿El tiempo y la intensidad de cocción eran correctos? • ¿Dio vuelta o revolvió la comida mientras se descongelaba?

DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (Sólo para Estados Unidos)

AVISO:

Este aparato genera y usa energía de frecuencia ISM y si no se instala o usa debidamente, es decir en estricto acuerdo con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia a la recepción de radio y televisión. Se ha analizado el tipo y se ha encontrado que cumple con los límites de aparatos industriales, científicos y médicos (ISM) según la parte 18 de las reglas de la Comisión, las cuales están diseñadas para proveer una protección razonable contra dicha interferencia en la instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en una instalación específica. Si este aparato causa interferencia a la recepción de la radio o televisión, lo cual se puede determinar prendiendo y apagando el aparato, se recomienda que el usuario trate de corregir la interferencia mediante uno o más de los siguientes pasos:

- Cambie la orientación de la antena de radio o televisión.
- Cambie la posición del horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el horno de microondas a otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en distintos circuitos eléctricos.
- Enchufe el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en distintos circuitos.

El fabricante no es responsable por la interferencia de radio o televisión causada por la modificación **sin autorización** de este horno de microondas. La corrección de la interferencia es responsabilidad del usuario.

ESPAÑOL

Master Protection Agreement

Congratulations on making a smart purchase.

Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly under normal use, not just defects. Our coverage goes well beyond the product warranty. No deductibles, no functional failure excluded from coverage - real protection.
- ☑ **Expert service** by a force of more than 10,000 authorized Sears service technicians, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee -** replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request - no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** -we call it **Rapid Resolution** -phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual."
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you can-cel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canade call **1-800-4-MY-HOME®.**

Contratos de protección maestra

Felicitaciones por su compra inteligente.

Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para muchos años de operación confiable. Sin embargo, al igual que todos los productos, puede requerir de mantenimiento o reparación preventivas de vez en cuando. Es ahí cuando el contrato de protección maestra le puede ahorrar dinero y molestias.

El Contrato de protección maestra también le ayuda a ampliar la vida de su nuevo producto. Lo siguiente es lo que se incluye en el contrato*:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesaria para ayudar a mantener los productos en funcionamiento adecuado bajo un uso normal, no sólo defectos. Nuestra cobertura va mucho más allá de la garantía del producto. Sin franquicia, ni falla funcional excluidos de la cobertura: protección real .
- ☑ **Servicio experto** otorgado por un grupo de más de 10.000 técnicos de reparación autorizados de Sears, lo que significa que alguien en quien usted confía trabajará con su producto.
- ☑ **Servicio ilimitado a domicilio en toda la nación,** cuantas veces quiera, cuando lo necesite.
- ☑ **Garantía contra productos defectuosos:** reposición de su producto cubierto si ocurren cuatro o más fallas del producto dentro de doce meses.
- ☑ **Reposición del producto** si el producto cubierto no puede repararse.
- ☑ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a su solicitud: sin cargo adicional.
- ☑ **Ayuda telefónica rápida** -lo llamamos **resolución rápida**- asistencia telefónica de parte de un técnico Sears sobre todos los productos. Piense en nosotros como un “manual de usuario que habla".
- ☑ **Protección contra descargas eléctricas** para daños debido a fluctuaciones eléctricas.
- ☑ **Protección por pérdida de alimentos de $250** anualmente por alimentos que se han echado a perder por un mal funcionamiento de refrigeradores o freezers cubiertos por la garantía.
- ☑ **Reembolso por alquiler** si la reparación del producto cubierto toma más tiempo del prometido.
- ☑ **10% de descuento** del precio común de cualquier reparación no cubierta y piezas instaladas relacionadas.

Una vez que adquiera el contrato, sólo necesita realizar una llamada telefónica para programar el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o programar la cita del servicio por Internet.

El Contrato de protección maestra es una compra libre de riesgo. Si la cancela por cualquier razón durante el período de garantía del producto, le reintegraremos el dinero en su totalidad. O un reintegro prorrateado después de que expire la garantía del producto. ¡Adquiera el Contrato de protección maestra hoy mismo!

Existen ciertas limitaciones y exclusiones. Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.

*** La cobertura en Canadá es diferente en algunos ítems. Para más detalles llame a Sears Canadá al 1-800-361-6665.**

Servicio de instalación de Sears

Para la instalación profesional garantizada de Sears de electrodomésticos, dispositivos para abrir puertas de garaje, calentadores de agua y otros aparatos importantes para el hogar, en los EE.UU. o Canadá llame al **1-800-4-MY-HOME®**.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:



www.managemyhome.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

